

OttenTM
COFFEE

100

menu

Ropi

.FREE.
INFOGRAFIS
CHART

BONUS 5
STARBUCKS
SECRET MENU

WWW.OTTENCOFFEE.CO.ID

MENGEKSPLORASI
BERBAGAI MENU
KOPI

Espresso

ESPRESSO
& RISTRETTO

AMERICANO
& LONG BLACK

CAFÉ ZORRO &
GUILLERMO

DOPPIO & ESPRESSO
ROMANO

SCHWARZER &
CAFÉ CUBANO

Espresso + Susu

CAPPUCCINO &
CORTADO

BREVE BLAST &
LATTE

COFFEE
INFOGRAPHIC

FLAT WHITE &
ESPRESSINO

GALÃO &
MACCHIATO

ANTOCCINO &
WIENER

GIBRALTAR &
BREVE

CAFÉ BOMBÓN

Kopi + Susu

EGG COFFEE &
CA PHE SUA NONG

CA PHE SUA DA &
CAFÉ AU LAIT

KOPI SUSU &
WHITE COFFEE

WHITE COFFEE
(INGGRIS)

Kopi / Espresso + Whipped Cream

VIENNA COFFEE &
ESPRESSO CON PANNA

ITALIAN DELIGHT
ESPRESSO &
ESPRESSO WHIPPED
CREAM

Espresso + Kopi

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25



CONTENT Menu

Otten
COFFEE

RED EYE &
CANADIANO 26

BLACK EYE 27

Kopi + teh

BLACK TIE 29

CHAI LATTE &
YUANYANG 30

Kopi + Liquor

LIQUEUR COFFEE &
IRISH COFFEE 32

RÜDESHEIMER KAFFEE &
PHARISÄER COFFEE 33

CARAJILLO &
ELECTRIC ESPRESSO 34

COFFEE CHAMPAGNE 35

ESPRESSO MARTINI &
IRISH COFFEE MARTINI 36

WHITE RUSSIAN
ESPRESSO MARTINI &
RUSSIAN ESPRESSO 37

COFFEE SANDS &
VANILLA ESPRESSOTINI 38

Kopi + Air Berkarbonasi

ESPRESSO SPRITZER &
COLA COFFEE 40

SPICED COLA COFFEE 41

Latte + Spice

EGGNOG LATTE &
BLACK FOREST LATTE 43

TOFFEE COFFEE LATTE
& LATTE MACCHIATO 44

LATTE ALLA ORANGE &
BANANA-LOVERS' LATTE 45

"ROLO"-WAY LATTE &
SCIAMPAGNA LATTE 46

VANILLA FUDGE LATTE
& DUTCH MOCHA MINT
LATTE 47

PUMP SPICE LATTE &
CRÈME CARAMEL LATTE 48

CLASSIC VANILLA LATTE
& SUGAR-FREE JAVA
CHAI LATTE 49

Flavoured

MELBA &
MAROCCHINO 51

TURTLE MOCHACINO
& CAFÉ CON MIEL 52

CAFÉ MOCHA &
CAFÉ DE OLLA 53

MILLIONAIRE'S
MOCHACINO &
AMARETTO
MOCHACINO 54

BROWN COW
CAPPUCCINO &
MINT CAPPUCCINO 55

CAFÉ CON LECHE 56

Iced

GREEK FRAPPE COFFEE
& JAPANESE ICED
COFFEE 58

ESPRESSO ICE &
ICED MOROCCAN 59

ICED ALEXANDER MINT
& MAZAGRAN 60

JAVA MOJO &
ICED SOYA-CCINO 61

Other

AFFOGATO &
CAFFÈ MEDICI 63

CAFFÈ SHAKERATO &
NITRO COFFEE 64

ZEBRA MOCHA 65

Starbucks Secret Menu

COCONUT CREAM PIE
FRAPPUCCINO &
GINGERBREAD CHAI
LATTE 67

TURTLE MOCHACINO
& CANDY CANE
FRAPPUCCINO 68

MEXICAN HOT
CHOCOLATE 69



MENGEKSPLORASI BERBAGAI MENU KOPI



"Bagi saya, aroma secangkir kopi yang baru diseduh adalah salah satu penemuan terbesar yang pernah diciptakan."

HUGH JACKMAN.

DUNIA kopi memang tak pernah habis dijajaki, setiap hari selalu saja ada kreasi baru yang muncul dari secangkir kopi yang sederhana. Entah kopi hitam *tok* yang mengandung segala kenikmatan dari pahit yang pekat sampai macam-macam komposisi yang menambahkannya sehingga kopi pun bisa menjelma menjadi minuman cantik yang menarik. Berikut adalah racikan 100 menu kopi yang bisa dicontek. Membuatnya gampang kok. Simak!



01 ESPRESSO

• Komposisi

7-9 gram bubuk kopi
(khusus espresso)
25-40 ml air panas

• Cara

Brew bubuk espresso dalam tekanan tinggi selama 20-25 detik. Tekanan tinggi memang mutlak diperlukan untuk menyiapkan espresso agar bisa menghadirkan karakter dan lapisan --padat berwarna coklat hazelnut bernama *crema*. *Crema* adalah tanda bahwa sebuah espresso itu baik.



99

If it wasn't for the coffee, I'd have no identifiable personality whatsoever.

David Letterman



02 RISTRETTO

• Komposisi

Setengah shot espresso
(sekitar 14-20 ml espresso)

• Cara

Ristretto berasal dari bahasa Italia yang berarti 'terbatas' atau 'pendek', jenis ini cenderung memiliki rasa yang lebih manis dan chocolaty. Ristretto dibuat kurang dari 20 detik dalam tekanan tinggi. Biasanya sebelum espresso disajikan sampai penuh, cangkir sudah langsung diambil, jadi ia dibatasi hanya sampai "setengah" espresso saja.

03 AMERICANO



• Komposisi

1 shot espresso
170 – 235 ml air panas

• Cara

Sajikan satu *shot* espresso, lalu segera tambahkan air panas setelahnya. Banyaknya air panas yang ditambahkan ke atas espresso kembali ke selera masing-masing. Biasanya, *Americano* ditandai dengan crema yang tak lagi utuh sempurna karena tambahan air panas.



www.teslanidanya.com

A CUP OF COFFEE

DID YOU
KNOW?

Caffè Americano adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan satu selok espresso dengan air panas. Air panas yang digunakan dalam minuman ini adalah sebanyak 6 hingga 8 ons. Nama dari kopi ini pada awalnya merupakan ejekan bagi orang-orang Amerika yang meminta agar espresso mereka dibuat menjadi lebih encer.

04 LONG BLACK



• Komposisi

1 – 2 shots espresso
2/3 cangkir air panas

• Cara

Hampir mirip dengan Americano, namun *long black* biasanya memiliki bodi/karakter yang lebih kaya. Tuangkan sekitar 2/3 air panas ke dalam cangkir, setelahnya segera isi dengan espresso.

bandantheblowingkita.tumblr.com



22

The only thing I know for sure about today is coffee. Everything else is just wild speculation.

Nanea Hottman



05 CAFÉ ZORRO

www.pinterest.com

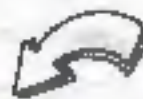


• Komposisi

2 shots espresso /doppio
1 shot air panas

• Cara

Café Zorro adalah dua shots espresso yang ditambahkan satu shot air panas. Rasanya sangat kuat—lebih kuat dari espresso tentu saja, tapi sebanding dengan aromanya yang sangat harum dan nikmat jika dibuat dengan komposisi dan takaran yang benar.



06 GUILLERMO

www.ottencoffee.co.id



• Komposisi

1 - 2 shots espresso
1 iris potongan lemon

• Cara

Bedanya dengan espresso romano, kopi bernama Guillermo ini dicampurkan langsung dengan espresso. Menyajikannya ada 2 cara, tergantung selera masing-masing. Setelah menyajikan espresso, satu iris potongan lemon lalu dimasukkan dan direndam ke dalamnya. Atau, dengan versi lain: orang-orang Italia

biasanya memasukkan potongan lemon ini terlebih dahulu sebagai dasar di dalam cangkir sebelum mengguyurnya dengan espresso panas. Kandungan citrus dan vitamin C di dalam lemon dipercaya bisa menurunkan kadar kafein di dalam kopi sekaligus membuanya rasanya semakin nikmat.



07 DOPPIO



• Komposisi

Double shots espresso

• Cara

Doppio berasal dari bahasa Italia yang berarti dubel. Jadi *doppio* berarti espresso yang dilipat-gandakan dua kali. Dengan kata lain, membuatnya juga tak terlalu repot-repot amat, Anda hanya perlu menambahkan shots espresso dua kali, dengan ukuran masing-masing shot sebanyak 1.5 oz atau 44 ml. Jadi *doppio* adalah 88 ml espresso



www.lueda330.com

by Pong

08 ESPRESSO ROMANO



• Komposisi

1 shot espresso
1 iris potongan lemon

• Cara

Lagi-lagi, racikan awal espresso romano berasal dari Italia yang memang sudah terkenal sebagai negaranya para peminum kopi. Satu iris potongan lemon disajikan bersama espresso, biasanya diletakkan di bibir cangkir. Kandungan citrus dari potongan lemon ini dipercaya bisa semakin menguatkan karakter espresso semakin kuat.



www.mourage.tumblr.com

99

A day without
coffee is like
something without
something

Unknown



09 SCHWARZER



www.ottencoffee.com

• Komposisi

7/14 gram (500 miligram)
bubuk espresso
3/6 cl (5 ml) air

• Cara

Hampir mirip dengan Americano, namun *long black* biasanya memiliki bodi/karakter yang lebih kaya. Tuangkan sekitar 2/3 air panas ke dalam cangkir, setelahnya segera isi dengan espresso.

99

I bought an espresso maker and coffee maker and make them myself every day.

Utada Hikaru

10 CAFÉ CUBANO



• Komposisi

Satu moka pot espresso
(atau satu ketel kecil sesuai selera)
½ cangkir gula

• Cara

Sesuai namanya, minuman kopi ini memang berasal dari Cuba yang eksotis. Inti Café Cubano adalah espresso yang ditambahkan sedikit gula agar rasanya tidak terlalu 'keras' sehingga ada beberapa teknik pula untuk membuat café cubano. Yang paling umum adalah dengan memasukkan gula ke dalam measuring glass cup berukuran besar, lalu

tambahkan 1 sendok teh espresso panas ke dalamnya. Kocok selama 1 menit sampai gula benar-benar larut. Tuang dan aduk ke dalam sisa espresso yang masih panas, biarkan busanya naik ke atas lalu tuang ke cangkir. Teknik lain yang juga kadang digunakan adalah dengan menambahkan gula ke dalam bubuk espresso sebelum di-brew dan dipanaskan dalam tekanan tinggi. Cara ini membuat gula melebur bersama-sama dengan bubuk kopi espresso sehingga ketika disajikan, ia sudah bercampur seutuhnya.



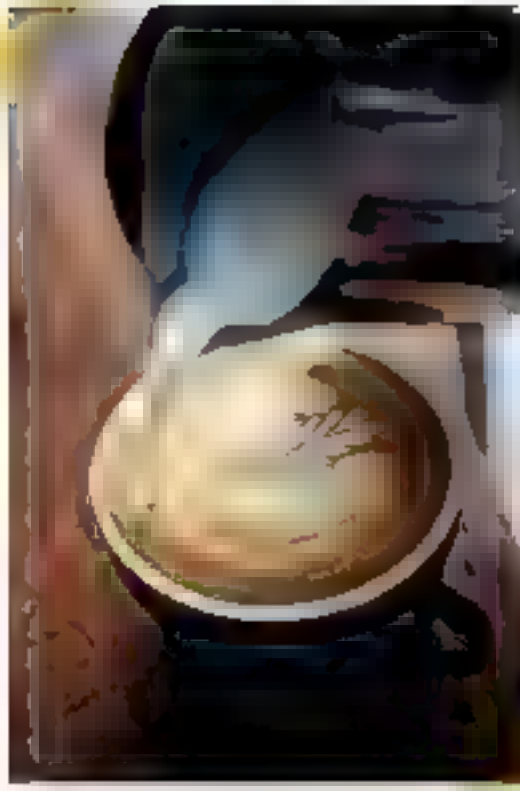
www.ottencoffee.com

.KATEGORI.
Espresso
+ Susu





11 CAPPUCCINO



www.perfectedailygm.com

• Komposisi

- 1 shot espresso panas
- 1/3 susu di-steam
- 2/3 susu froathing

• Cara

Tuangkan 1 shot espresso panas langsung ke dalam cangkir. Setelahnya, masukkan susu yang sudah di-steam hingga kira-kira 1/3 ukuran cangkir, lalu bubuhkan foam susu di atasnya. Untuk cappuccino, kadar foam susunya lebih

banyak dan lebih tebal dibandingkan dengan susu *steaming*-nya, *layer foam* susu cappuccino biasanya berukuran 2 cm sehingga kadang foam ini menyembul melewati bibir cangkir

12 CORTADO



• Komposisi

- 2 oz (atau 59 ml) espresso
- 1 2 oz (29-59 ml) susu

• Cara

Steam 1 2 oz susu. Masukkan espresso ke dalam cangkir. Setelahnya, tuangkan susu yang sudah di-steam ke dalam espresso. Tambahkan *foam* di atasnya jika suka. Sajikan.



www.perfectedailygm.com

DID YOU KNOW?



Ini juga sering disebut cingo atau garoto—di kubang disebut *garoto* dan biasanya disajikan dalam gelas yang lurus panjang. Rasio espresso dan susu untuk cortado pun bervariasi antara 1:1 atau 1:2, tapi bentuknya sama-sama *cup* menyerupai mini *latte*. Komposisi inti cortado adalah espresso dan susu untuk menurunkan sedikit kadar *acidity* espresso, namun banyak barista yang menambahkan *micro foam* lagi di atasnya untuk membuat *“espresso”*.

13 BREVE BLAST

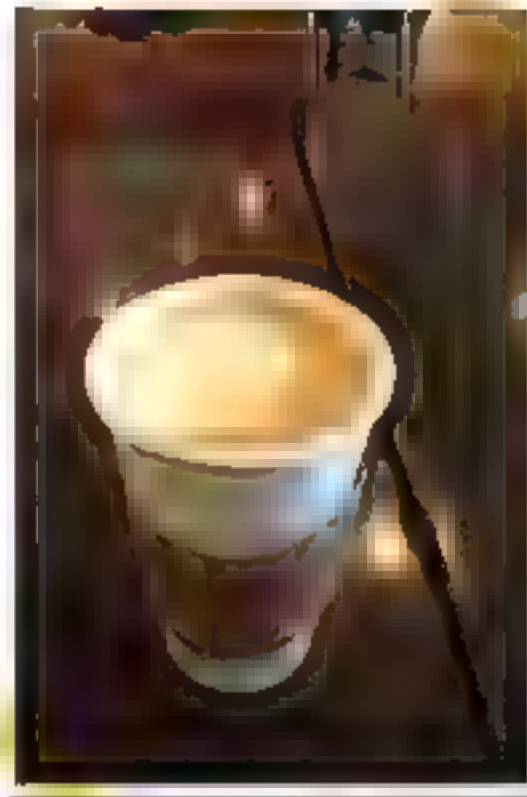


• Komposisi

- 2 oz (atau 59 ml) espresso
- 1 oz (atau 29 ml) sirup vanilla
- 4 oz. (atau 118 ml) susu

• Cara

Panaskan espresso, tuangkan ke dalam wadah, seperti moka pot juga boleh. Tambahkan sirup vanilla setelahnya. Sebagai *"topping"*, tambahkan susu yang sudah didinginkan di atasnya.



www.ottent.com

DID YOU KNOW?



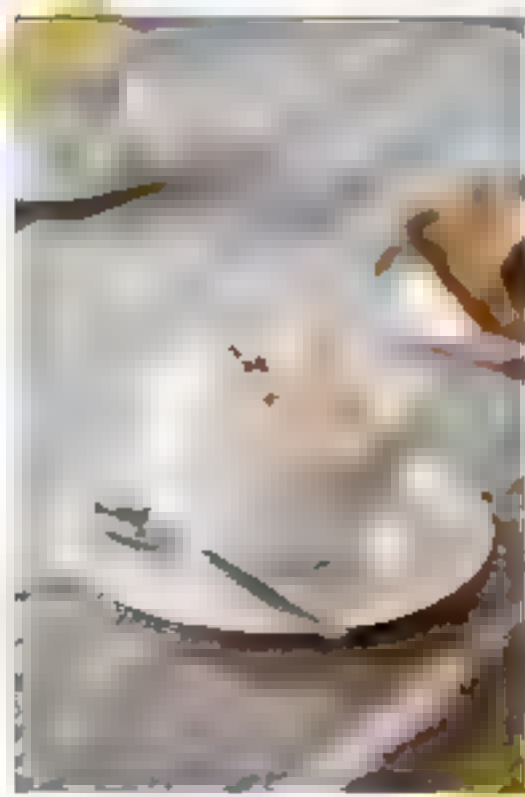
Breve Blast juga merupakan latte dalam bahasa Italia berarti kopi dan susu bahan dasarnya hampir serupa dengan cappuccino. Bedanya, Breve memiliki *microfoam* yang lebih banyak. Selain itu, Breve memiliki dan foam yang lebih tipis dari cappuccino sehingga latte terasa lebih lembut. Latte sendiri cukup populer di kalangan peminum kopi sehingga variasinya termasuk banyak di antara minuman-minuman kopi lainnya.

99

If it wasn't for the coffee, I'd have no identifiable personality whatsoever.

David Letterman

www.ottent.com



14 LATTE

• Komposisi

- 1 shot espresso
- 2/3 susu steaming
- Sedikit foam susu

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir. Masukkan susu yang sudah di-steam hingga kira-kira 2/3 cangkir. Tambahkan beberapa sendok penuh *foam* susu. Sajikan.



COFFEE

INFOGRAPHIC CHART

How to brew the perfect cup of coffee at home

1. WATER
2. COFFEE
3. GRINDER
4. GROUND COFFEE
5. BREWING METHOD
6. TASTE
7. ADJUST
8. SERVE
9. ENJOY
10. REPEAT

GRINDER

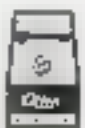
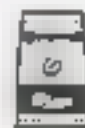
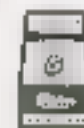
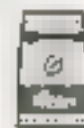
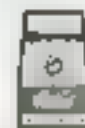
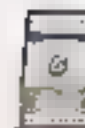


MANUAL GRINDER



AUTOMATIC GRINDER

GROUND COFFEE



COLD BREW



FRENCH PRESS



CHEMEX



AEROPRESS



POUR OVER



MOKA POT



EVAMOLO



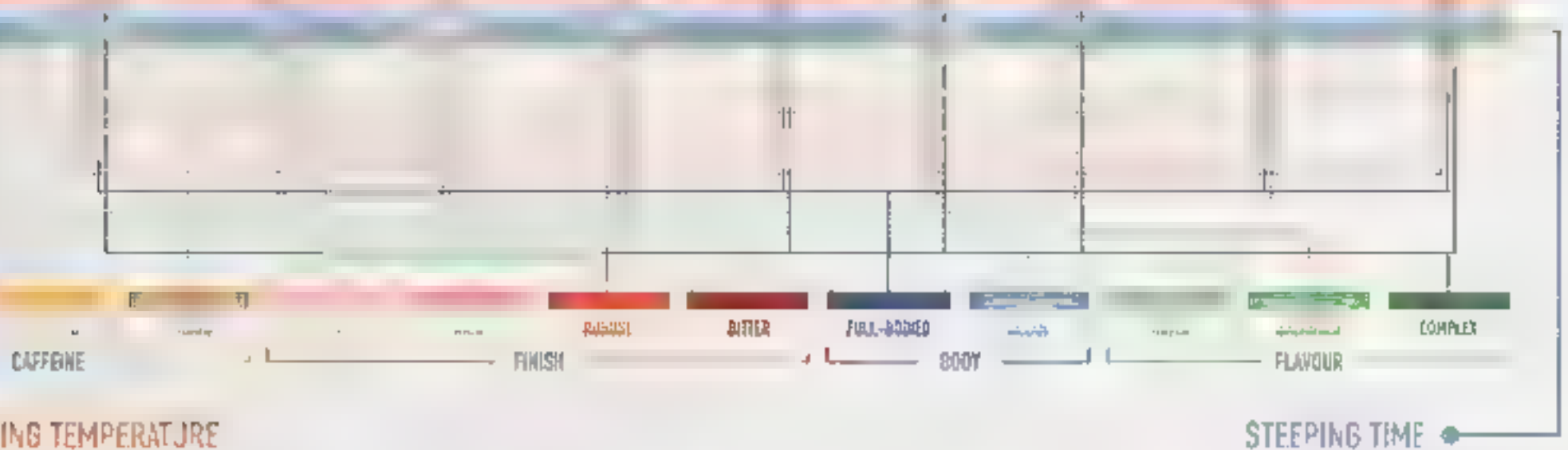
SIPHON



ESPRESSO MACHINE



TURKISH



• STEEPING TEMPERATURE

• STEEPING TIME



www.ottentcoffee.co.id



15 FLAT WHITE

• Komposisi

- 1 shot espresso
- 2 shots susu yang sudah di-steam

• Cara

Brew espresso dalam tekanan tinggi dan tuangkan ke cangkir. Setelahnya panaskan/steam susu dalam suhu 145°F (62°C) atau stop sebelum *pitcher* jadi terlalu panas untuk dipegang. Tuangkan susu yang di-steam tadi langsung ke dalam espresso.

MILK JAR



DID YOU KNOW?



Flat White, Minuman kopi yang berasal dari New Zealand ini sebenarnya adalah latte atau cappuccino, perbedaannya hanya tekstur susu yang di-steam dan di beberapa negara, karena shot espresso yang disajikan

16 ESPRESSINO

• Komposisi

- Nutella
- Double shots espresso panas
- 2 oz (59 ml) susu yang sudah di-steam
- Bubuk coklat

• Cara

Oleskan nutella di seluruh sisi cup sampai merata, setelahnya percikkan atau bubukkan sedikit bubuk coklat di dasar cup. Tuangkan espresso langsung ke dalam cup yang sudah berisi lapisan coklat tadi. Masukkan susu yang sudah di-steam. Tambahkan lagi sedikit bubuk coklat jika seera.





17 GALÃO

• Komposisi

$\frac{1}{2}$ cup espresso

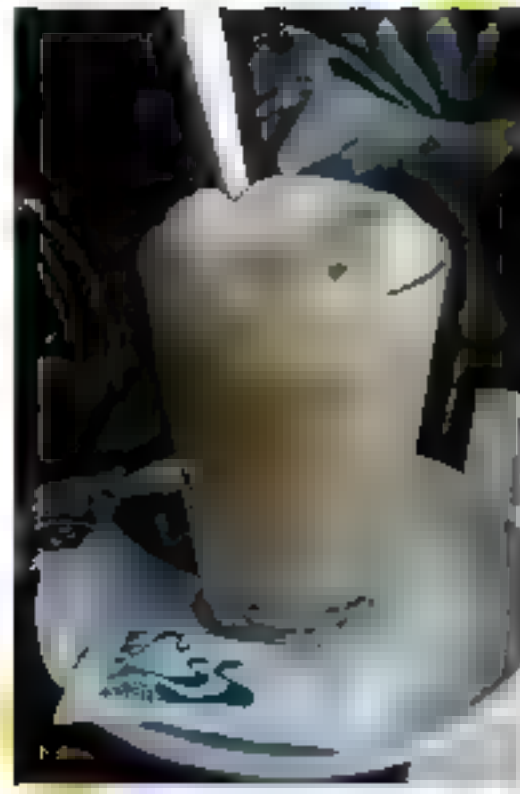
$\frac{1}{2}$ cup susu

(Sedikit gula jika perlu)

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cup hingga memenuhi sampai seperempat cangkir

Tambahkan susu yang sudah di *steam* sebanyak tiga perempat ukuran cup. Tambahkan gula jika ingin.



www.photofest.com

18 MACCHIATO



• Komposisi

Espresso (banyaknya shots tergantung selera)

Susu (dengan takaran secukupnya untuk "membuat titik" di atas espresso)

• Cara

Tuangkan espresso panas langsung ke dalam cangkir. Tambahkan sedikit *foam* susu atau susu yang sudah di *froth* ke atas espresso untuk memarkahnya. Sajikan.



Images/Uploaded.wikimedia.org

19 ANTOCCINO



• Komposisi

- 1 shot espresso
- 1 shot steamed susu

• Cara

Antoccino adalah satu shot espresso yang ditambahkan *steamed* susu dengan rasio sama, 1:1. Setelah menuangkan espresso, tambahkan susu yang sudah di-*steamed* dengan takaran sama di atasnya. Lalu sajikan di cangkir espresso.



seguibersolawell.kunabib.co.id



Wiener (mélange) adalah

sejenis minuman

kopi jenis ini disebut

sejenis minuman

dengan espresso wiener

kadang disebut dengan

espresso yang kadarnya

lebih m

99

China traditionally has been a tea-drinking country but we turned them into coffee drinkers.

Howard Schultz

20 WIENER

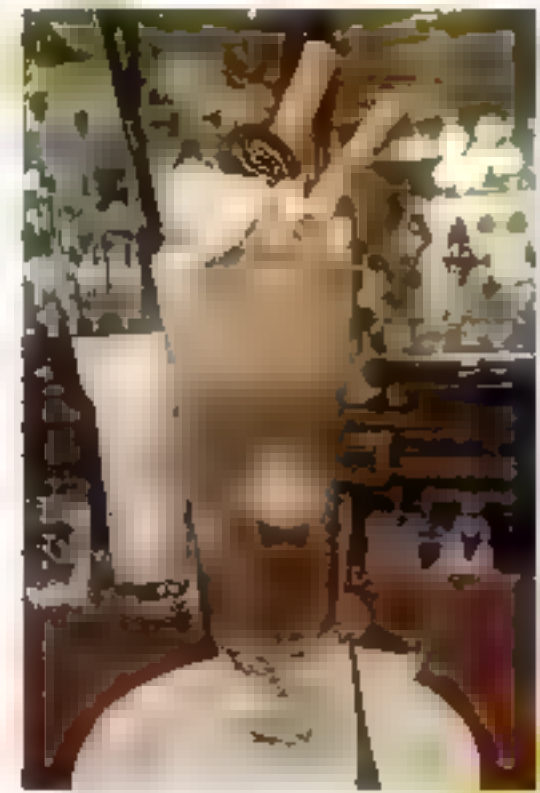


• Komposisi

- 1 shot espresso (biasanya disajikan dalam cup berukuran besar)
- $\frac{1}{2}$ susu yang kadarnya creamy
- Froth susu (sebagai topping)

• Cara

Tuang espresso ke cangkir, *steam* susu lalu masukkan ke cangkir berisi espresso. Tambahkan *frothed* susu di atasnya sebagai *topping*. (Atau bisa juga ditubuhkan bubuk *cocoa* jika suka).



http://masa.buakawire.com/



21 GIBRALTAR



www.ottencoffee.co.id

• Komposisi

2 oz (atau 59 ml) espresso
1-2 oz (29-59 ml) susu.

• Cara

Panaskan espresso dalam tekanan tinggi, tuangkan langsung ke dalam cangkir. Steam susu, tuangkan ke dalam espresso. Sajikan dalam gelas Gibraltar

99

One more cup
of coffee for
the road

Bob Dylan

DID YOU KNOW?

Gibraltar adalah salah
satu ramuan kopi khas
Amerika komposisinya

berasal dari ide tak sengaja
para barista Blue Bottle
di San Francisco. Para
para barista Blue Bottle
suka membuat espresso di

di atas gelas espresso yang
terlalu panas dan mereka
tidak dapat kembali bekerja.
Sesuai namanya minuman ini
pun biasanya disajikan
dalam gelas Libbey
"Gibraltar" ukuran kecil



22 BREVE



tyti.1616. woodman

• Komposisi

1/3 cup espresso
2/3 cup half-and-half cream

• Cara

Caffè Breve, atau sering disebut Breve saja, adalah salah satu variasi latte versi Amerika yang 'bahan dasarnya' sama-sama terbuat dari espresso. Tuangkan espresso sampai 1/3 cangkir, setelahnya masukkan campuran susu dan cream yang sudah di-steamed dengan masing masing takaran 50:50.



23 CAFÉ BOMBÓN

• Komposisi

- ¾ cup espresso
- ¾ cup susu kental (yang dipanaskan)

• Cara

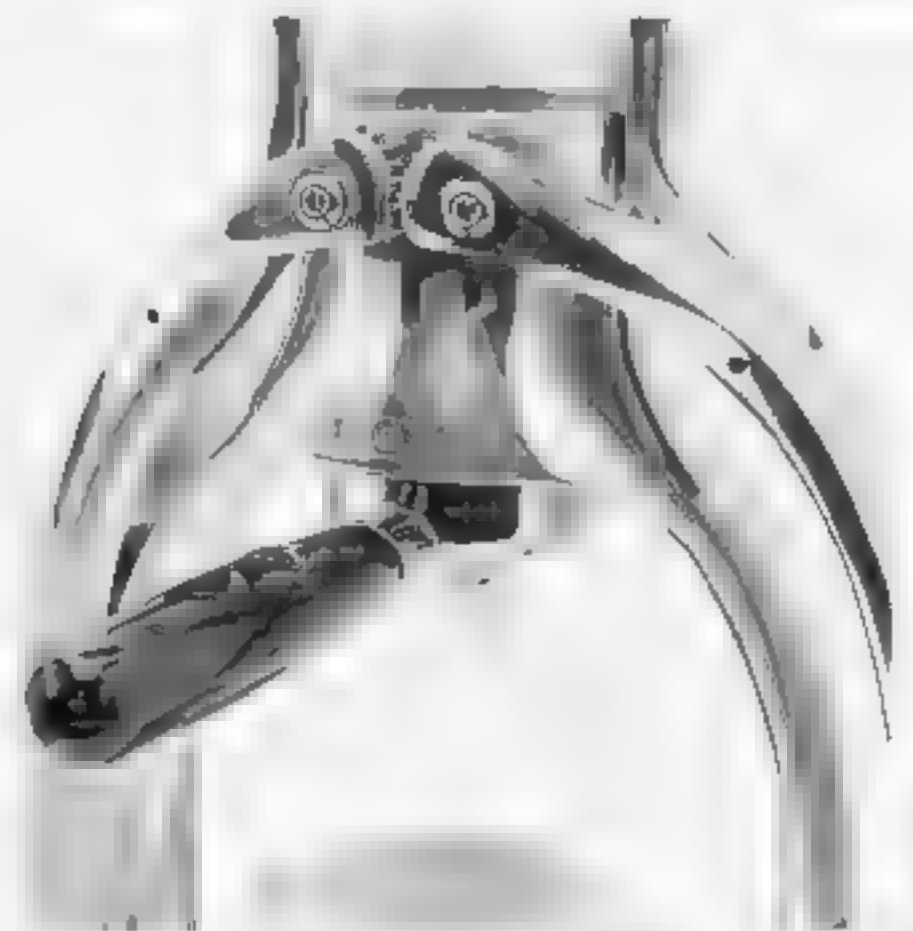
Café Bombón sangat populer di Valencia, Spanyol dan bahkan merupakan salah satu menu yang wajib dicoba jika berkunjung ke sana. Bentuk kopi ini sebenarnya agak-agak mirip dengan kopi susu panas yang juga familiar di beberapa Negara Asia Tenggara. Bagian dasar minuman ini diisi dengan ¾ cangkir susu kental yang sudah dipanaskan. Setelahnya langsung ekstraksikan/tuangkan espresso panas di atasnya. Sajikan.

ESPRESSO



Rok Presso Classic

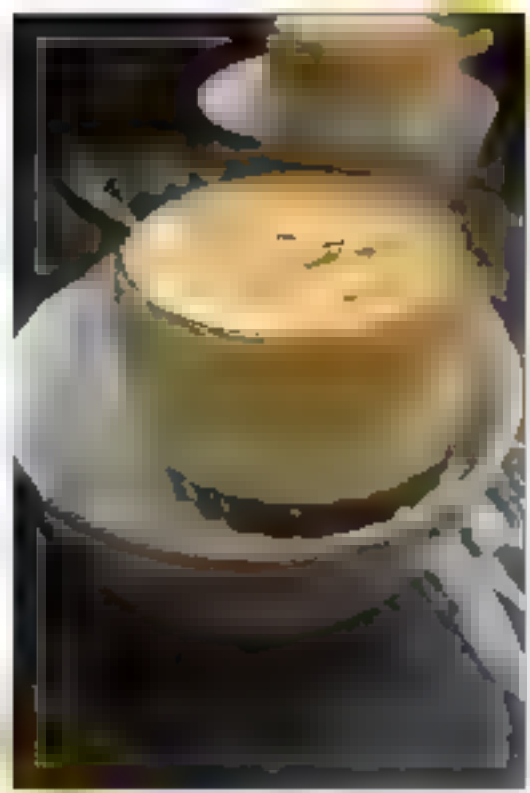
The ROK espresso maker. The power is in your hands.







24 EGG COFFEE



• Komposisi

- 1 butir telur
- 8 sendok teh bubuk kopi
- 2 sendok teh (36 ml) susu kental manis

• Cara

Seduh kopi dalam Vietnam drip, tuangkan dalam gelas. Pecahkan telur dan ambil hanya kuning telurnya saja. Di gelas terpisah, campurkan kuning telur beserta susu kental manis. Kocok hingga adonan itu membentuk *foam* yang haus dan *frothy*. Tambahkan 1 sendok teh kopi yang sudah diseduh. Kocok lagi. Kemudian tuangkan adonan itu di atas kopi yang sudah diseduh tadi.

25 CA PHE SUA NONG



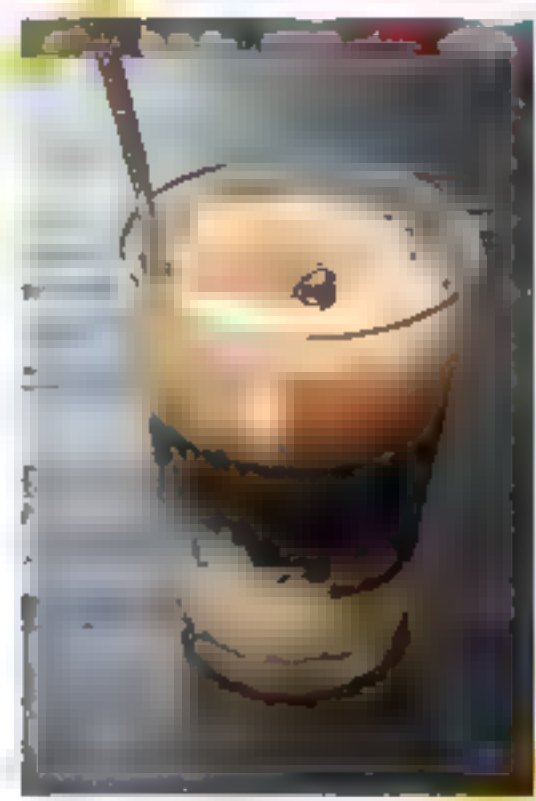
• Komposisi

- 17-20 gram bubuk kopi (medium grind)
- 2 sdm susu kental manis (atau sesuai selera)
- Air panas (dengan suhu sekitar 88°C)

• Cara

Tuangkan susu kental manis di gelas—biasanya menggunakan gelas Gibraltar atau yang transparan. Letakkan metal cup Vietnam *dripper* di atas gelas berisi susu tadi, kemudian

masukkan bubuk kopi ke wadah dasar metal cup. Tuangkan air panas sampai batas atas gelas atau hingga kira-kira 45-50 ml. Diamkan hingga seluruh kopi menetes, tambahkan lagi sekitar 20-30 ml air panas lagi sampai gelas penuh. Tunggu beberapa saat sampai seluruh bubuk kopi menetes sepenuhnya. Setelahnya, aduk sampai rata. Sajikan.



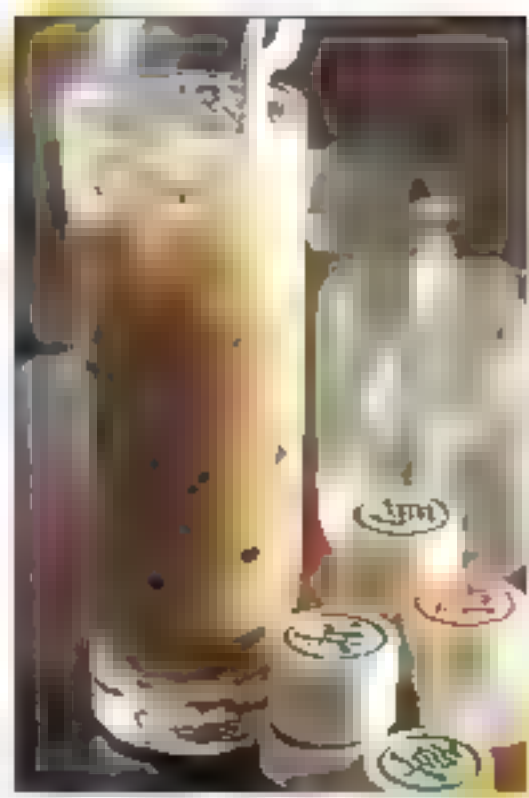
26 CA PHE SUA DA

• Komposisi

- 2 sendok (86 ml) susu kental manis
- 2 sendok bubuk kopi (atau sekitar 30 gram)
- Kubus es secukupnya

• Cara

Masukkan susu kental manis ke dalam gelas—umumnya gelas Gibraltar atau yang transparan. Seduh bubuk kopi dalam Vietnam drippler, tuangkan langsung di atas gelas yang sudah diisi susu kental manis. Aduk rata. Masukkan es di dalam gelas berbeda. Tuang kopi plus susu kental manis yang sudah diaduk tadi ke dalam gelas berisi kubus-kubus es. Sajikan.



www.whitesartcouple.com

EISKAFFEE



27 CAFÉ AU LAIT

• Komposisi

- 4 sendok makan (atau 56.7 gram) kopi
- 1 cup air
- ½ cup susu
- Gula

• Cara

Seduh kopi. Panaskan susu sampai hampir mendidih. Tuangkan kopi dan susu panas secara bersamaan ke cangkir yang berukuran besar atau mug. Tambahkan gula jika suka untuk menambah rasa manisnya.



www.majalah.com

DID YOU KNOW?



Caphesua da adalah kopi dingin khas Vietnam yang disajikan bersama campuran susu kental manis. Umumnya, kopi caphesua da dibuat dengan menyeduh kopinya terlebih dahulu dengan Viet Nam

I gave up coffee. It's almost worse than giving up a lover."

Sandra Bullock

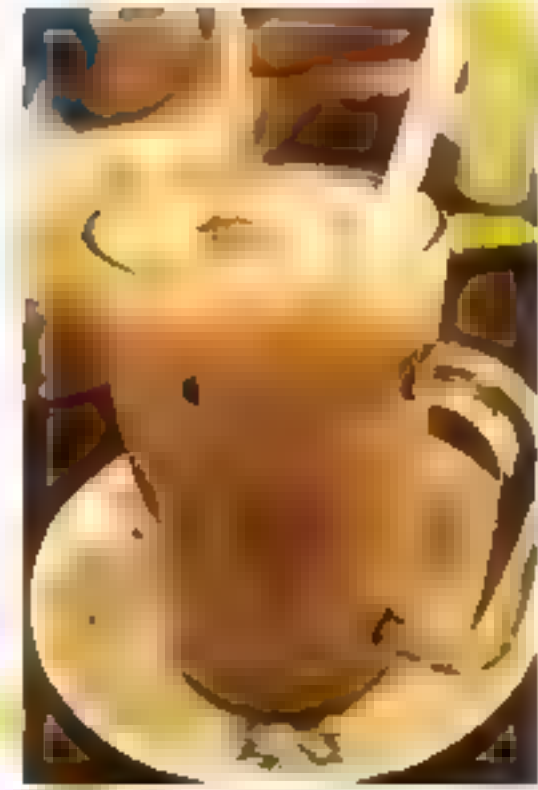
28 KOPI SUSU

• Komposisi

1 sdm bubuk kopi
3 sdm susu kental
Gula (sesuai selera)

• Cara

Masukkan bubuk kopi dalam gelas, tambahkan air panas ke dalamnya. Setelahnya masukkan susu kental manis, aduk hingga merata. Jika suka, tambahkan lagi gula sesuai selera.



www.galibros.com

DID YOU KNOW?



Di Negara-negara pengguna bahasa Inggris, *white* biasanya digunakan untuk mengacu kopi-kopi hitam yang menambahkan campuran susu/cream *white chocolate* atau "bahan tambahan berwarna putih" apapun ke dalamnya. Perdu dingin tidak sama dengan.

Di banyak menggunakan susu yang dipanaskan sebagai campuran, maka *white* bisa menggunakan campuran apa saja. Selain itu berwarna putih. Di Lebanon, *white* umumnya menggunakan campuran *mazzeh* atau bunga jeruk.

29 WHITE COFFEE

• Komposisi

½ cangkir half-and-half (setengah krim setengah susu)
2 cangkir kopi panas
85 gram white chocolate (jika suka)

• Cara

Campurkan white chocolate dan half and half, panaskan dalam api rendah. Aduk perlahan hingga coklat mencair (jika tidak suka *white chocolate*, bisa memanaskan half-and half saja). Seduh kopi dengan air panas. Tuangkan kopi ke dalam campuran half and half (plus *white chocolate*) yang sudah dipanaskan tadi. Sajikan.



happyspice.com

KATEGORI.

Kopi / Espresso
+ *Whipped Cream*



31 VIENNA COFFEE



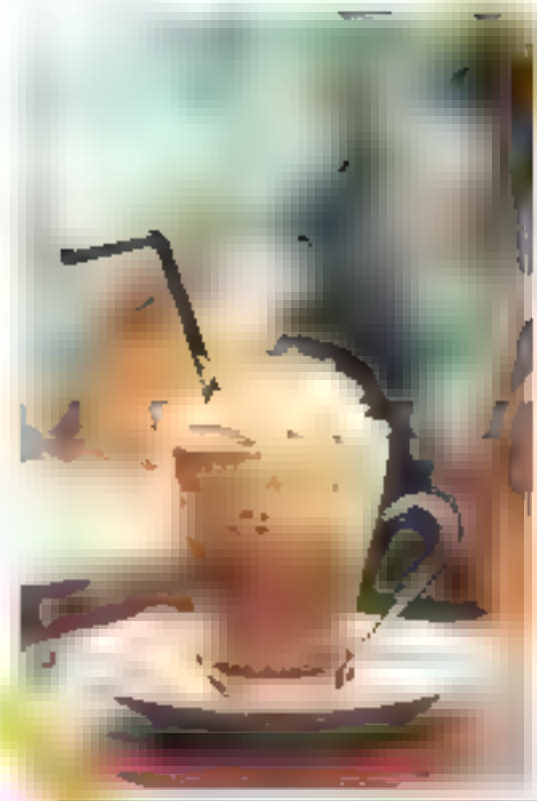
• Komposisi

- 3 single shots (90 ml) kopi/ espresso panas
- $\frac{1}{2}$ cup air mendidih
- $\frac{1}{2}$ cup whipped cream
- $\frac{1}{2}$ sendok teh bubuk cocoa atau cinnamon

• Cara

Tuangkan espresso atau kopi langsung ke dalam cangkir. (Jika tidak punya mesin espresso,

bisa dengan cara memasukkan bubuk kopi lalu menuangkan air mendidih ke atasnya—hampir mirip dengan membuat kopi tubruk). Tambahkan *whipped cream* di atasnya. Percikkan bubuk *cocoa/cinnamon* di atas *whipped cream*. Sajikan.



www.ottencoffee.com

32 ESPRESSO CON PANNA



• Komposisi

- 2 oz espresso (59 ml)
- $\frac{1}{4}$ sendok teh gula
- 2 sendok teh whipped cream

• Cara

Tuangkan espresso panas ke dalam cangkir. Tambahkan gula, aduk hingga rata. Setelahnya, tambahkan *whipped cream* di atasnya. *Done!* Espresso con panna pun siap dinikmati.



www.flickr.com/photos/trusmiandboo



Espresso con panna berarti espresso dengan krim

Espresso dengan krim

Amerika ia disebut cafe

3. Banting: cafe vienna
Sangkia tompa menyajikan

Diasa disajikan dalam gelas
Demitasse sementara di
Inggris, espresso con panna
juga disajikan dalam
cangkir kopi panas

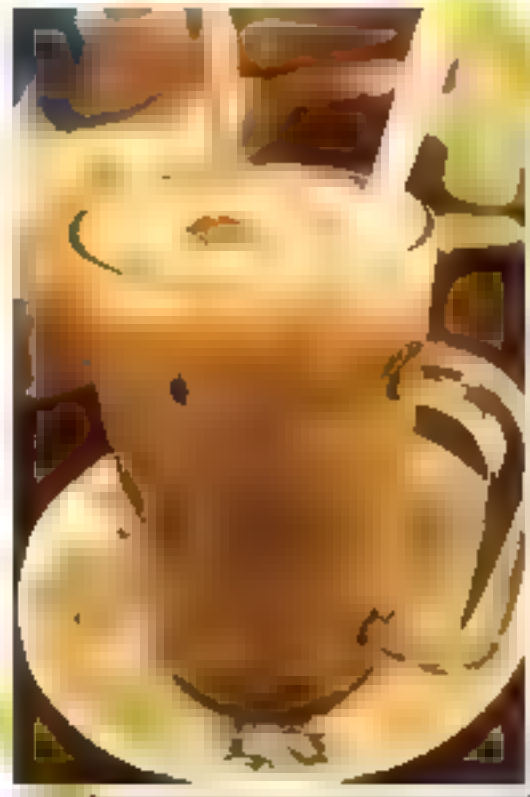
33 ITALIAN DELIGHT ESPRESSO

• Komposisi

2-4 oz (60-113 ml) espresso panas atau kopi dengan rasa yang strong
 ½ - ¾ oz (7-15 ml) amaretto atau sirup rasa almond
 ½ -1 oz (15-30 ml) sambuca (optional)
 Whipped cream

• Cara

Tuangkan amaretto atau sirup rasa almond ke dalam mug kaca. Setelahnya tambahkan espresso segar yang baru diseduh (bersama dengan sambuca jika ingin). Sempurnakan dengan *whipped cream* di atasnya. *Salute!*



www.galbraithsullivan.com

99

Warning: Coffee has given me unrealistic expectations of productivity."

Unknown

34 ESPRESSO WHIPPED CREAM

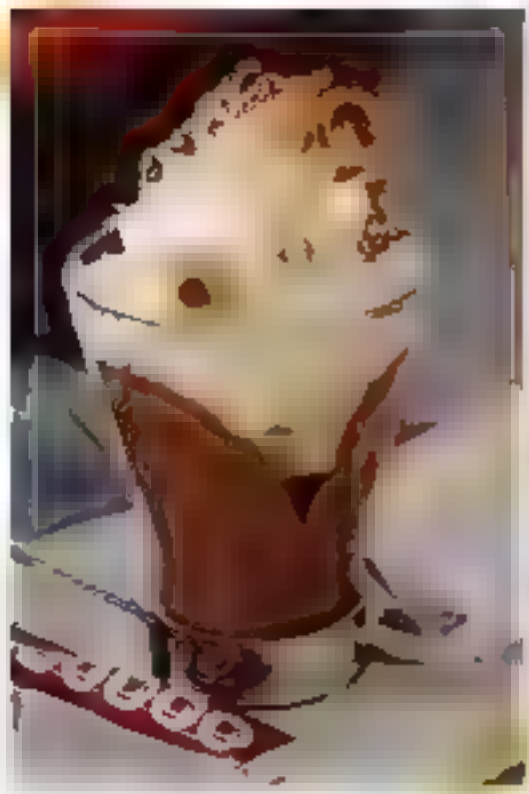
• Komposisi

1 cup heavy whipped cream
 1 sendok teh bubuk espresso
 ¼ sendok teh ekstrak vanilla
 3 sendok makan gula merah

• Cara

Tuangkan *heavy whipped cream* ke dalam wadah. Masukkan bubuk kopi espresso, ekstrak vanilla

dan gula merah. Aduk hingga rata dan semua komposisi menyatu seutuhnya. Masukkan ke dalam lemari pendingin. *Done*, espresso whipped cream ini pun bisa langsung disajikan atau disajikan sebagai topping di atas espresso *cold brew*.



www.yelp.com

KATEGORI

Espresso + Kopi



35 RED EYE



• Komposisi

- 1 cup kopi
- 1 shot espresso

• Cara

Seduh kopi langsung ke dalam cangkir. Setelahnya tuang satu shot espresso panas di atasnya. Sajikan.



www.ottent.co.id

99

Money does not grow on trees, coffee does."

Unknown



36 CANADIANO

• Komposisi

- 1 shot espresso
- 1 cup kopi

• Cara

Tuangkan 1 shot espresso panas terlebih dahulu ke dalam cangkir. Setelah itu baru masukkan 1 cup kopi di atasnya. *Done.*



www.ottent.co.id

DID YOU KNOW?



Red eye adalah campuran antara espresso dan kopi. Minuman jenis ini sering kali dibuat untuk menaikkan intensitas rasa dan atau kadar kafeinnya. Kata nama "red eye" datang dari kebiasaan orang-orang sibuk Amerika yang membutuhkan semacam asupan tambahan untuk membuat mereka tetap terjaga semalaman selama penerbangan dari West Coast sampai New York. Tidak tidur semalaman pun, mereka tetap terjaga karena mereka merah sehingga asupan berbentuk kopi ini kemudian dijuluki demikian. Red eye. Selain red eye, kopi jenis ini juga sering disebut Shot the Dark atau Pie Driver.

DID YOU KNOW?



Canadano adalah kebarukan dari red eye. Dua jenis kopi

www.placidulco

Dengan kata lain, kadarnya lebih strong.



37 BLACK EYE

▪ Komposisi

2 shots espresso (atau lebih)

1 cup kopi

▪ Cara

Seduh kopi ke dalam cangkir. Lalu tuang dua shots espresso panas di atasnya. (Banyaknya shots espresso yang akan dituang kembali ke selera masing-masing).

www.placidulco

99

Coffee smells like freshly ground heaven”

Jessi Lane Adams



BIALETTI

enduring quality & design

produces a rich, authentic espresso in just minutes.



KATEGORI

Kopi + teh



38 BLACK TIE



• Komposisi

- 1 cangkir black tea
- Air bunga jeruk
- Bunga lawang
- Tamarind (asam jawa) yang sudah diumatkan
- ½ cup gula
- 1 sdm susu kental atau cream (sesuai selera)
- 2 shots espresso atau kopi dengan rasa cukup strong



www.plater.co.id

• Cara

Buat/panaskan teh terlebih dahulu dengan mencampurkan black tea, air bunga jeruk, bunga lawang dan *tamarind*. Lalu dinginkan. Didihkan 4 cangkir air masukkan teh yang sudah dibuat tadi ke dalam cangkir yang berisi gula, lalu aduk rata selama 3 menit. Biarkan teh terendam selama setengah jam. Buat espresso, *double shots* untuk masing-masing cangkir *black tea*. Tuang teh tadi ke dalam gelas berisi es dan tuangkan *double shots* espresso di atasnya. Sempurnakan lapisan atasnya dengan atau susu kental, tuangkan secara perlahan agar layer-nya bisa terbentuk dengan *creamy*. Sajikan.

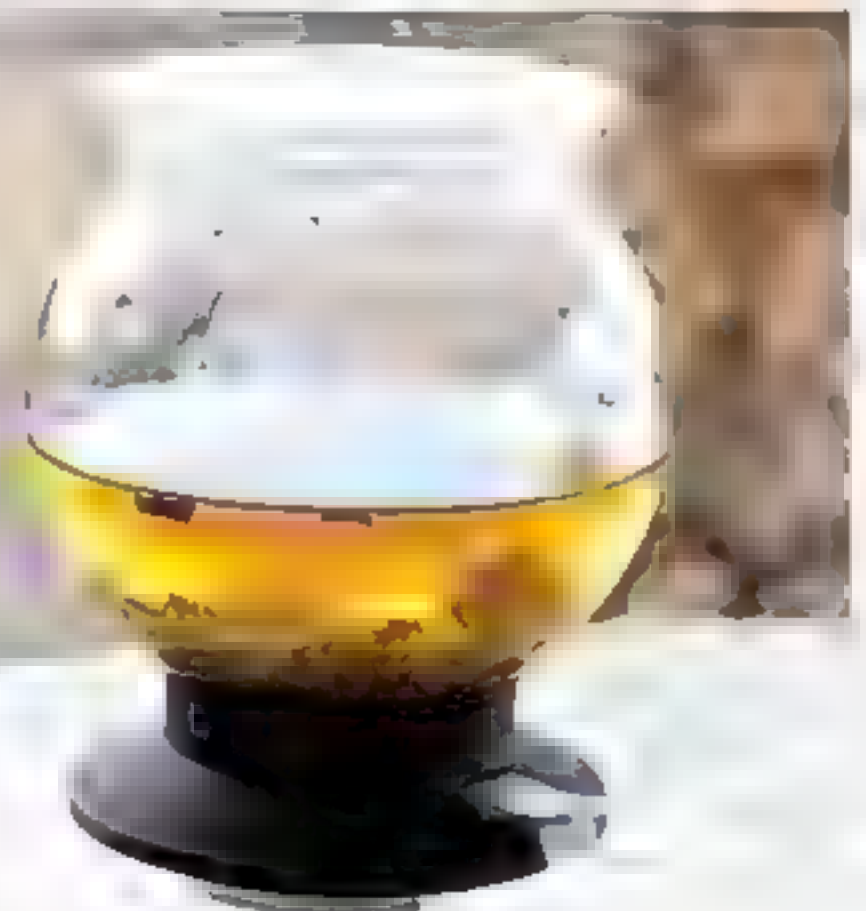
99

I can't sit around having coffee. I have all these appointments, and a lot of my friends sit around having coffee talking about the jobs they didn't get."

Eva Marie Saint

HARIO TEA DRIPPER TDR 80B

A stylish tea dripper full of features for serving delicious tea. The glass bowl clearly shows the movement of leaves.



39 CHAI LATTE



• Komposisi

1 kantong teh Chai tea (atau black tea jika tidak ada)
 ¾ cangkir air panas/mendidih
 ¾ cangkir espresso atau kopi strong/dark roasted
 1/8 cangkir susu
 Kayu manis
 Gula (untuk memberi rasa)

• Cara

Seduh teh dengan air panas, jika menggunakan teh instan segera singkirkan kantong tehnya setelah diseduh. Tuangkan espresso/kopi setelahnya. Frothing susu jika tidak

punya alat frothing susu, bisa dengan memasukkan susu ke toples atau wadah plastik yang memiliki penutup. Guncangkan sampai berbusa, buka penutupnya lalu panaskan dalam microwave selama 30 detik. Tuangkan susu, tahan busanya dengan memakai sendok, lalu sendok busanya di atas minuman. Tambahkan sedikit gula jika suka. Sebagai sentuhan akhir, per manis tampilannya dengan meletakkan kayu manis di pinggir gelas.



<http://livesumply.net/>



40 YUANYANG

• Komposisi

3 cangkir air
 ¾ cangkir daun black tea (atau 6 kantong black tea jika dalam teh kemasan)
 12 oz (354 ml) susu kental
 Gula (sesuai selera)
 3 shots espresso atau kopi bercita rasa strong/dark roasted

• Cara

Rebus daun teh hitam selama 3 menit atau panaskan jika menggunakan teh kemasan. Masukkan susu, aduk dan didihkan selama 3 menit lagi. Tuang espresso atau kopi bercita rasa kuat di atasnya. Sajikan dalam gelas. Minuman yuanyang ini juga bisa ditambahkan dengan es jika suka.



DID YOU KNOW?



Yuanyang yang juga sering disebut Ying Yone ini merupakan minuman populer di Hong Kong terbuat dari campuran kopi dan the susu khas Hong Kong. Awalnya minuman ini hanya disajikan di tai pao daries (semacam hot court kaki lima) dan cha chaan tengs (café), tapi sekarang minuman ini sudah bisa dipesan di berbagai macam restoran. Nama yuanyang sendiri mengacu kepada bebek (omandarin sebuah simbol) dan dalam kebudayaan Chinese, Yuanyang juga sering dianggap sebagai simbol pasangan laki-laki dan perempuan yang saling melengkapi sebagaimana Yuanyang.





41 LIQUEUR COFFEE



• Komposisi

- 4 cups gula putih
- 4 cups air
- ½ cup bubuk kopi
- 2 sdm ekstrak vanilla
- 4 cups vodka

• Cara

Campurkan gula dan air, lalu dididihkan di atas api dengan tekanan sedang. Setelah mendidih, kecilkan apinya dan biarkan begitu selama 10 menit. Matikan api, masukkan bubuk kopi, lalu dinginkan.

Ketika dingin, masukkan ekstrak vanilla dan vodka. Aduk rata secara perlahan. Tuangkan ke dalam wadah gelas atau botol yang bersih. Jika memasukkannya dalam botol, jangan lupa ditutup erat dan disimpan di tempat sejuk.

DID YOU KNOW?



Liqueur coffee adalah kopi yang diseduh nasanya bersama dengan 25 ml shot liqueur kopi ini umumnya disajikan dalam gelas liqueur yang bersih, transparan dan telah dipanaskan terlebih dahulu. Sesuai dengan jenis liqueur yang beragam, kopi ini pun tidak memiliki satu patokan resmi dengan jenis liqueur apa ia harus dicampurkan. Ada yang mencampurkan dengan vodka, rum atau brandy dan setiap dinamakan liqueur coffee.

42 IRISH COFFEE



• Komposisi

- 1 cup kopi panas
- 1 sdm gula merah
- 1 jigger (1 ½ oz atau 3 sdm) whiskey
- Whipped cream

• Cara

Tuangkan air panas terlebih dahulu ke dalam mug untuk memanaskannya. Tuangkan

kopi panas ke dalam mug yang sudah dihangatkan tadi sampai terisi ¾ penuh. Tambahkan gula merah dan aduk sampai benar-benar larut. Setelahnya campurkan dengan whiskey Irlandia (atau whiskey biasa kalau tidak ada). Sebagai sentuhan akhir, bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Sajikan panas.



<https://haleandkne.blogspot.co.id>

43 RÜDESHEIMER KAFFEE



• Komposisi

- 40 ml Asbach Uralt
- 3 cubes gula
- 1 cup kopi
- Whipped cream
- Coklat serut

• Cara

Masukkan 3 cubes gula di dalam gelas atau cangkir Rudesheim, tuangkan Asbach Uralt se telahnya. Dengan sendok bertangkai panjang aduk hingga brandy dan gula benar-benar larut sepenuhnya.

Diamkan selama 1 menit. Lalu tuangkan kopi panas (yang baru diseduh) sampai terisi kira-kira 2 cm di bawah tepi cangkir. Bubuhkan dengan *whipped cream* yang dimaniskan dengan gula vanilla dan pertikkan dengan serpihan *dark chocolate* sebagai pemanis. Sajikan.



http://www.rudesheim.de/blog/pt-001d/



44 PHARISÄER COFFEE

• Komposisi

- 2-4 oz kopi dengan rasa strong
- 1 jigger (1 ½ oz atau sekitar 40 ml) rum
- Whipped cream
- Sugar cubes

• Cara

Tuangkan kopi panas ke dalam cangkir, masukkan gula (jika ingin) untuk memmaniskan sedikit rasanya. Lalu masukkan rum. Tambahkan *whipped cream* di atasnya. Sajikan. (Konon, menurut aturan tradisionalnya, kita tidak boleh mengaduk kopi ini ketika disajikan, tapi menyesapnya sedikit demi sedikit melalui *whipped cream*. Jika mengaduk, maka kita harus membeli lagi kopi ini).



www.brightside.me

DID YOU KNOW?



Rudesheimer Kaffee kopi ini ditemukan oleh chef asal Jerman, Hans Karl Adam, di tahun 1957 dan menjadi salah satu minuman paling populer di banyak coffee house Jerman. Sejak itu, Rudesheimer Kaffee umumnya disajikan dalam cangkir kopi khusus Rudesheim dan menggunakan Asbach Uralt, ya, tu brandy khas Jerman.

Pharisaer adalah minuman kopi beralkohol yang populer di distrik Nordfriesland, Jerman. Biasanya kopi ini terdiri dari satu mug kopi hitam dengan campuran rum dan dihiasi dengan *whipped cream*.

45 CARAJILLO

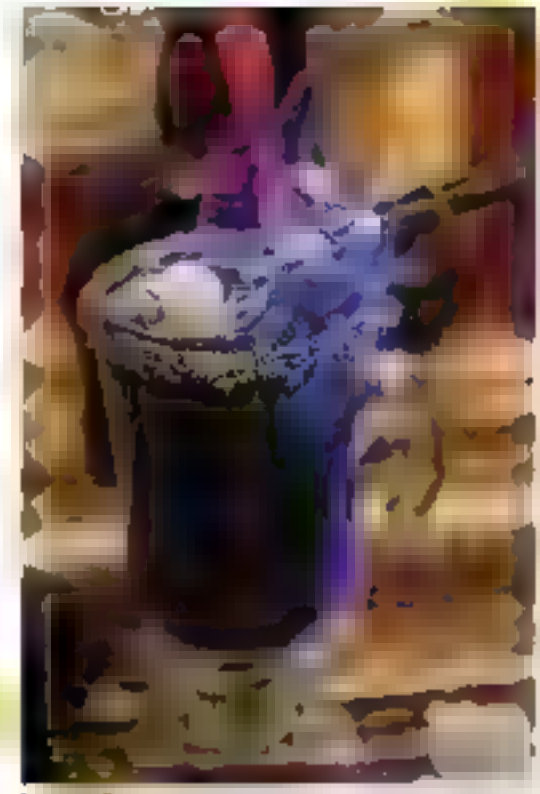


• Komposisi

$\frac{1}{2}$ cup espresso atau kopi
bercitarasa strong
 $1\frac{1}{2}$ - 2 oz brandy atau rum
Ice cubes

• Cara

Dalam gelas kaca
transparan, masukkan es
sesuai selera. Tuangkan $1\frac{1}{2}$ - 2 oz brandy atau rum
ke atasnya. Lalu masukkan
espresso secara perlahan
untuk membuatnya
terlihat berlayer. Sajikan.



www.diyulsa.com

46 ELECTRIC ESPRESSO



• Komposisi

$\frac{1}{4}$ oz (15 ml) dark creme
de cacao liqueur
 $\frac{1}{4}$ oz (15 ml) white creme
de cacao liqueur
4 oz (113 ml) espresso
panas atau kopi
bercitarasa strong
Whipped cream

• Cara

Tuangkan semua liqueur
ke dalam mug cappuccino.
Masukkan espresso
panas yang baru diseduh
setelahnya. Sebagai sentuhan
akhir, tambahkan *whipped
cream* di atasnya



www.diyulsa.com

DID YOU KNOW?



Di pertengahan abad ke-19 Frederick the Great—pemimpin Kerajaan Prussia (Jerman dahulu kala)—konon memiliki kebiasaan tak lazim, yaitu merebus/menyeduh kopinya bukan dengan air tapi dengan champagne

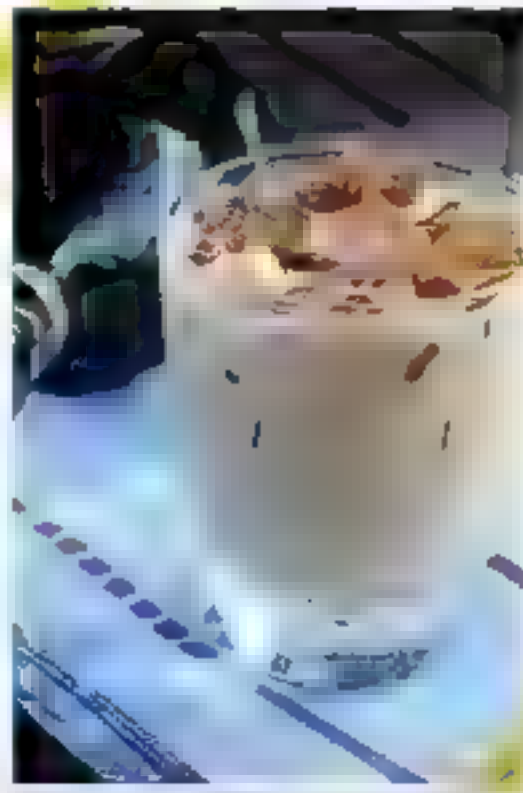
Beberapa variasi nama dan campuran liqueur coffee:

- Brandy coffee (dengan campuran Brandy)
- English coffee (dengan campuran Gin)
- Russian coffee (dengan campuran Vodka)
- Cayuse coffee (dengan campuran Tia Maria—dark liqueur asli Jamaica yang diolah dari biji kopi Jamaica. Atau bisa juga dengan campuran Kahlúa dan Rum)

- Priest coffee (dengan campuran Brennivín—liqueur khas Islandia)



47 COFFEE CHAMPAGNE



www.whiterabbit.org

• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
2 ½ oz (75 ml) coffee-flavored vodka*
Sedikit champagne
1 irisan lemon (untuk garnish)

• Cara

Sebelumnya, dinginkan gelas martini di dalam lemari pendingin. Tuangkan kopi dan vodka ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan tadi. Tuangkan champagne setelahnya. Aduk minuman secara perlahan. Bubuhkan irisan lemon di pinggir gelas sebagai pemanis.

*Membuat coffee-flavored vodka

Rendam ½ cup (50 gram) biji kopi di dalam 1 cangkir (250 ml) premium vodka selama 2-3 hari. Setelahnya, saring vodka dan singkirkan biji kopinya. Cara ini bisa membuat vodka menyerap rasa kopi.

99

Even bad coffee is better than no coffee at all.

David Lynch



48 ESPRESSO MARTINI



• Komposisi

2-4 oz (60-113 ml)
espresso dingin atau kopi
yang diseduh dengan
metode French press
1-2 oz (30-60 ml) vanilla-
flavored vodka
6-8 ice cubes
Sedikit half and-half

• Cara

Tuangkan semua
komposisi bahan dalam
shaker khusus martini.
Guncangkan dengan
cukup kuat selama 15
detik. Tuangkan langsung
ke dalam gelas martini
yang sudah didinginkan
sebelumnya. Sajikan, dan
sebaiknya disesap secara
perlahan.

DID YOU KNOW?



Satu lagi kopi khasional khas Vietnam adalah kopi telus, biasanya bubuk kopi yang digunakan untuk membuat kopi ini adalah yang berjenis robusta dan hitam pahit seperti halnya kopi-kopi khas Viet Nam lainnya untuk membuat kopi ini pun juga membutuhkan Vietnam dripper sebagai penyeduhnya.

Cha Phe Sua Nong, Versi panas dari cha phe sua da, komposisinya pun hampir serupa, hanya saja, cha phe sua nong tidak menambahkan susu es tapi air panas.

49 IRISH COFFEE MARTINI



• Komposisi

1 oz (30 ml) espresso dingin
atau kopi bercitarasa strong
1 oz (30 ml) Irish cream
liqueur
½ oz (7 ml) white crème de
menthe liqueur
8 ice cubes
Bubuk espresso, sebagai
garnish

• Cara

Masukkan espresso/
kopi, Irish cream,
crème de menthe
dan es dalam shaker
khusus cocktail.
Guncangkan. Tuangkan
ke dalam gelas khusus
martini yang sudah
didinginkan. Percikkan
dengan bubuk espresso.
Sajikan.



50 WHITE RUSSIAN ESPRESSO MARTINI

• Komposisi

- 1 ½ oz (45 ml) premium vodka
- 1 ½ oz (45 ml) coffee-flavored liqueur
- 1 ½ oz (45 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
- 3 oz (90 ml) light cream atau half-and-half
- 6 ice cubes

99

One sip of this will bathe drooping spirits in delight beyond the bliss of dreams.”

John Milton



*Resep diadaptasi oleh Cheri Loughlin

• Cara

Campurkan vodka dan *coffee-flavored-liqueur* dalam shaker khusus cocktail dengan es, guncangkan selama kurang lebih 15 detik. Lalu tuangkan ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan. Tuangkan espresso dingin setelahnya, dan jangan lupa bubuhkan light cream atau *half-and-half* di atasnya sebagai pemanis. (Cream ini akan mengalir ke bawah liquor dan memberi sensasi layer yang menarik). Aduk sekali, dan sajikan.



www.pisau.com

51 RUSSIAN ESPRESSO

• Komposisi

- 1 part espresso vodka
- 1 part Kahlúa
- 1 part half-and-half
- Ice cubes

• Cara

Campurkan semua bahan dalam *shaker* khusus cocktail. Guncangkan untuk mengaduk semua bahannya. Di wadah terpisah, masukkan ice cubes ke dalam *rock glass*. Tuangkan minuman yang dicampurkan tadi ke dalam *rock glass* berisi es. Sajikan.

DID YOU KNOW?



White Russian (espresso martini) adalah minuman cocktail manis yang terbuat dari campuran cream, coffee-flavored liqueur dan vodka yang biasa disajikan dalam rocks glass. Minuman ini mengambil nama Russian karena tambahan vodka dalam campurannya. Meski demikian, minuman ini sempat populer di Rusia.

52 COFFEE SANDS

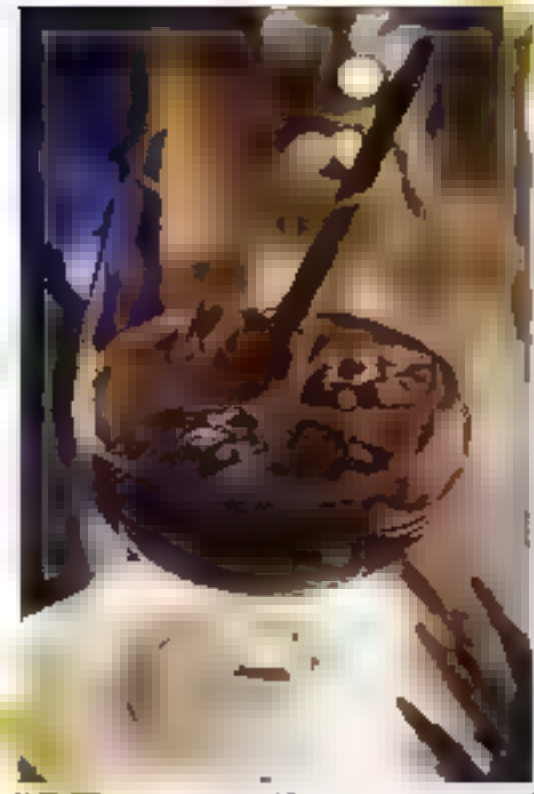


• Komposisi

4 ice cubes
2 oz (60 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong, dingin
1 oz (30 ml) sirup white crème de cacao atau liqueur
1 oz (30 ml) sirup kopi atau liqueur
½ oz (30 ml) coffee cream liqueur atau half-and-half

• Cara

Masukkan es ke dalam *brandy snifter*. Tuangkan espresso ke dalamnya dan biarkan selama 1 menit. Lalu secara perlahan lahan, tuangkan sirup dan *liqueur* satu per satu ke dalam gelas—sebaiknya dituangkan dengan cara mengalirkannya melalui balok sendok. Aduk lembut dengan stick pengaduk atau *cocktail straw*. Sajikan.



Suzuki Z. J. J. J.

59

China traditionally has been a tea-drinking country but we turned them into coffee drinkers.

Howard Schultz

53 VANILLA ESPRESSOTINI



• Komposisi

2 oz (60 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
1 oz (30 ml) coffee-flavored liqueur
1 oz (30 ml) Irish cream liqueur
1 oz (30 ml) vanilla-flavored vodka
8 ice cubes
Bubuk coklat, sebagai garnish

• Cara

Masukkan espresso, *liqueurs*, vodka dan es dalam martini shaker. Guncangkan dengan cukup keras, lalu tuangkan ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan sebelumnya. Percikkan dengan bubuk coklat sebagai pemanis. Sajikan.



www.jammasandverett.com

KATEGORI
Kopi
+ Air Berkarbonasi





54 ESPRESSO SPRITZER

• Komposisi

1 cup (250 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
6 oz (170 gram) crushed ice
Air mineral berkarbonasi atau air soda

• Cara

Masukkan crushed ice ke dalam gelas panjang yang sudah didinginkan. Tuangkan espresso ke atasnya. Isi sisanya dengan air mineral berkarbonasi. Aduk perlahan untuk mencampurkan. Sajikan.

DO YOU
KNOW?



Sebelum penemuan Coca-Cola dan Pepsi, adaiah hal yang sangat populer di bar-bar kafe dan cafe Eropa untuk memesan minuman yang terbuat dari kopi dan sparkling water.

99

As long as there was coffee in the world, how bad could things be?

Cassandra Clare



Konsep kopi dengan soda ini sebenarnya sudah dikenal sejak tahun 1920-an. Di tahun 1996, perusahaan Pepsi mencoba memproduksi minuman soft drink yang disebut dengan "Pepsi Kona"

55 COLA COFFEE

• Komposisi

1 cup (250 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
4 oz (113 ml) cola soft drink
Air mineral berkarbonasi atau air soda
4 ice cubes
1 irisan lemon, untuk garnish

• Cara

Masukkan es ke dalam gelas panjang berukuran 12 oz (340 ml). Tuangkan kopi dan cola ke dalamnya secara bersamaan. Sempurnakan dengan potongan irisan lemon.



www.pinterest.com

56 SPICED COLA COFFEE



• Komposisi

4 oz (118 ml)
espresso(atau kopi
bercitarasa strong) panas
dan segar
1 batang kayu manis
3 biji kapulaga
2 bunga lawang
1 sendok teh (5 ml)
simple sugar syrup
3-4 ice cubes
3 ½ oz (100 ml) coca cola
soft drink

• Cara

Seduh kopi panas
langsung ke dalam
cangkir atau tempered
glass mug. Masukkan
kayu manis, kapulaga
dan bunga lawang
Biarkan selama 4 menit
agar kopi menyerap
citarasa masing-masing
bumbu tersebut.
Setelahnya singkirkan
bumbu-bumbu
tadi dari cangkir
Tambahkan *simple*

sugar syrup, aduk. Lalu
tuangkan kopi ke
dalam cocktail shaker
Tambahkan es lalu
guncang dengan
cukup kencang
untuk mendinginkan
campurannya
Setelahnya masukkan
kopi ke dalam gelas
yang bersuhu sangat
dingin. Masukkan cola
sebagai layer atasnya.
Sajikan dengan
straw dan selamat
menikmati.
kopi panas (yang
baru diseduh) sampai
tensi kira-kira 2 cm
di bawah tepi cangkir
Bubuhkan dengan
whipped cream yang
dimaniskan dengan
gula vanilla dan
perikkan dengan
serpihan *dark chocolate*
sebagai pemanis.
Sajikan.



www.greasyart.com





57 EGGNOG LATTE



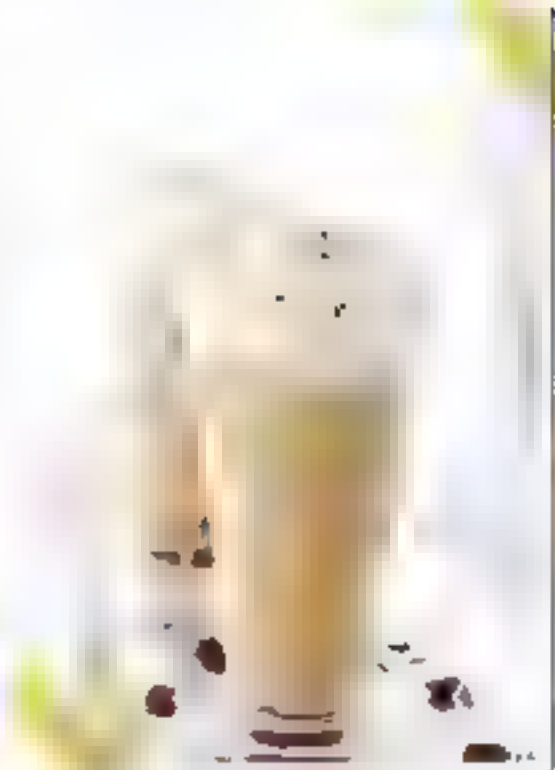
• Komposisi

- 2 shots espresso ATAU ½ cup kopi bercitarasa strong
- 2/8 cup eggnog
- 1/8 cup susu
- Gula
- Whipped cream

• Cara

Tuangkan espresso/kopi ke dalam mug, tambahkan eggnog yang sudah di-steam

dan juga susu. Aduk perlahan untuk mencampurkan. Jika ingin *eggnog latte* lebih manis, boleh tambahkan sedikit gula. Sempurnakan dengan *whipped cream* di atasnya. Percikkan dengan taburan bubuk coklat/pala untuk mempercantik jika mau



http://huffpost.com/

58 BLACK FOREST LATTE

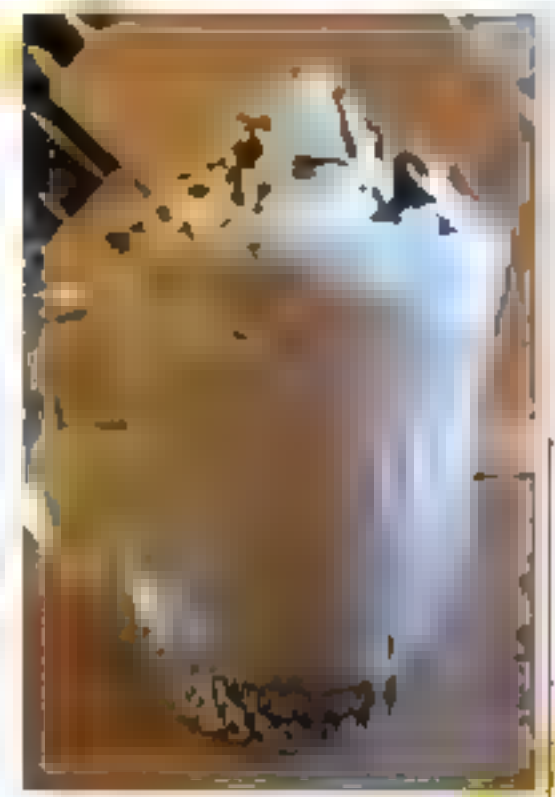


• Komposisi

- 1 ½ oz (45 ml) sirup coklat atau *crème de cacao liqueur*
- 1 ½ oz (45 ml) sirup rasa raspberry
- 2 oz (60 ml) espresso atau kopi strong
- 4-6 oz (113-170 ml) susu yang di-steam
- Whipped cream, sebagai garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat dan raspberry ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml). Masukkan espresso. Isi sisa gelas dengan susu yang sudah di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar gelas. Lapis layer atasnya dengan *whipped cream*. Sajikan.



www.aprilicoffeeandbakery.com

Black Tie merupakan minuman tradisional khas Thailand yang terdiri dari campuran teh hitam dan espresso plus rempah-rempah dan beberapa tambahan bumbu lain. Beberapa rempah yang biasa dicampurkan dalam minuman ini misalnya black tea, air bunga jeruk bunga lawas, kamari, dan asam Jawa yang sudah diuapkan dan susu kental steamed. Komposisinya yang penuh bumbu ini membuatnya terlihat dan terasa begitu eksotis.



59 TOFFEE COFFEE LATTE



• Komposisi

1/2 oz (7 ml) sirup rasa pisang
 1/2 oz (7 ml) sirup rasa hazelnut
 1/4 oz (7 ml) sirup caramel
 2 oz (60 ml) espresso/kopi strong
 5-6 oz (145-170 ml) susu yang di-steam
 Bubuk hazelnut, sebagai garnish

• Cara

Tuangkan ketiga sirup ke dalam mug latte 12 oz (340 ml), tambahkan espresso kemudian susu yang di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar mug. Percikkan dengan taburan bubuk hazelnut.



60 LATTE MACCHIATO



• Komposisi

1 shot espresso
 Susu yang sudah di-steam
 Foam susu

• Cara

Isi cangkir dengan susu yang sudah di-steam. Tambahkan beberapa sendok penuh foam atau susu yang sudah di *froth* ke atasnya. Setelahnya, tuang satu shot espresso di atas foam untuk memarkahi latte. Cara lain, untuk membuat latte macchiato terlihat berlayer adalah dengan menuangkan susu yang sudah di *steam*, espresso dan foam secara berurutan.

Latte macchiato adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan espresso dengan susu. Ada dua jenis macchiato yang biasanya disajikan, yaitu espresso macchiato dan latte macchiato. Espresso macchiato dibuat dengan menambahkan sedikit susu ke dalam segelas espresso, sedangkan apabila espresso yang ditambahkan ke dalam segelas susu, maka minuman tersebut disebut dengan latte macchiato.

61 LATTE ALLA ORANGE



• Komposisi

¾ oz (15-30 ml) sirup rasa jeruk
1 cengkeh
1 irisan kecil kulit jeruk
¾ - 1 oz (15-30) rum
2 oz (60 ml) espresso atau kopi strong
4-6 oz (118-170 ml) susu yang di steam
Whipped cream, sebagai garnish
Parutan kulit jeruk sebagai garnish

• Cara

Masukkan susu kental manis ke dalam gelas—umumnya gelas Gibraltar atau yang transparan. Seduh bubuk kopi dalam Vietnam *dripper*, tuangkan langsung di atas gelas yang sudah diisi susu kental manis. Aduk rata. Masukkan es di dalam gelas berbeda. Tuang kopi plus susu kental manis yang sudah diaduk tadi ke dalam gelas berisi kubus-kubus es. Sajikan.



www.ottencoffee.com

62 BANANA-LOVERS' LATTE



www.banana-lovers.com



• Komposisi

3-4 oz (90-118 ml) espresso atau kopi strong panas
1 oz (30 ml) sirup crème de cacao
1 oz (30 ml) sirup crème de banana
8 oz (250 ml) susu yang di steam
Irisan daging buah kelapa, sebagai garnish

• Cara

Campurkan espresso dan sirup bersamaan dalam mug latte. Isi sisa mug dengan susu yang di steam. Bubuhkan irisan daging buah kelapa di atasnya sebagai garnish. Sajikan.

99

Once you
wake up and
smell the
coffee, it's
hard to go
back to sleep.

Fran Drescher



63 "ROLO"-WAY LATTE



• Komposisi

3/4 oz (20 ml) sirup coklat
 3/4 oz (20 ml) sirup caramel
 2 oz (60 ml) espresso panas, atau kopi bercitarasa strong
 4 oz (118 ml) susu yang di-steam
 Whipped cream, sebagai garnish
 Bubuk cocoa, sebagai garnish

• Cara

Tuangkan sirup ke dalam mug cappuccino. Tambahkan espresso panas. Aduk sekali. Tuangkan susu ke dalam campuran espresso tadi. Bubuhkan sesendok *whipped cream* di atasnya. Lumeri *whipped cream* dengan sirup caramel dan sirup coklat lagi. Taburkan bubuk *cocoa*. Sajikan.

64 SCIAMPAGNA LATTE



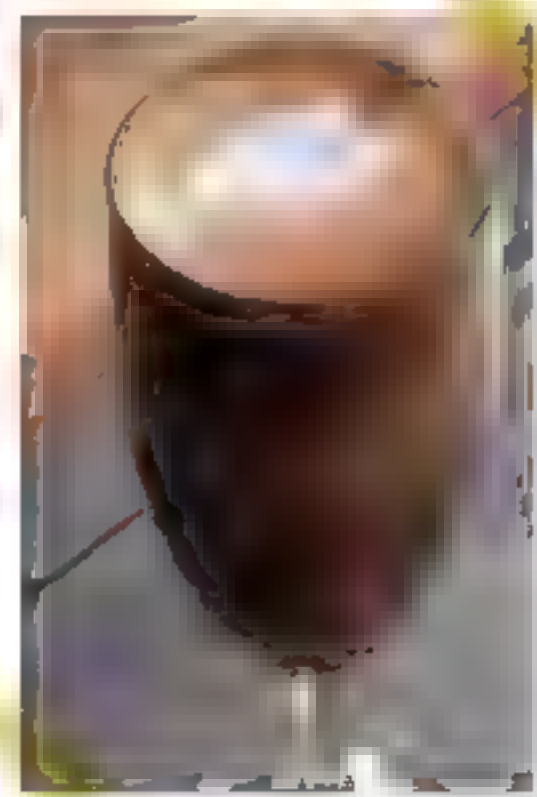
• Komposisi

3 oz (90 ml) espresso / kopi strong panas
 6 oz (170 ml) susu yang di-steam
 Bubuk cocoa semisweet, untuk garnish
 Atau, bubuk kayu manis, untuk garnish

• Cara

Tuangkan espresso ke dalam gelas champagne. Secara perlahan, tuangkan susu yang di-steam ke dalam kopi, jika bisa hingga membentuk 'hati' Sajikan.

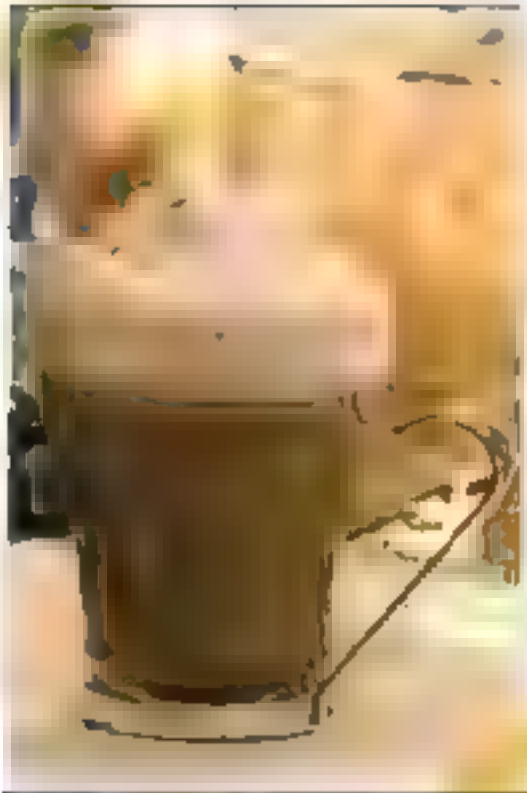
Note. Jika tidak punya skill 'latte art', Anda bisa membubuhkan bubuk cocoa di atasnya dengan menggunakan stencil Latte yang disajikan dalam gelas *champagne*, tanpa diragukan, akan menarik perhatian banyak orang. lemon disajikan bersama espresso, biasanya diletakkan di bibir cangkir. Kandungan citrus dari potongan lemon ini dipercaya bisa semakin menguarkn karakter espresso semakin kuat.



www.platireal.com



65 VANILLA FUDGE LATTE



• Komposisi

¼ oz (15 ml) sirup coklat putih/white chocolate
 ¼ oz (7 ml) sirup coklat
 ¼ oz (7 ml) sirup rasa hazelnut
 1 ¼ oz (45 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong
 4 oz (113 ml) susu yang di steam
 Whipped cream, untuk garnish
 Chopped nuts (kacang cincang), untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup ke dalam cangkir mug yang sudah dipanaskan. Tambahkan espresso dan susu yang di-steam setelahnya. Aduk rata. Bubuhkan dengan *whipped cream* dan *chopped nuts*.

99

If this is coffee,
please bring me
some tea; but
if this is tea,
please bring me
some coffee.

Abraham Lincoln

66 DUTCH MOCHA MINT LATTE



• Komposisi

1 ¼ oz (50 ml) sirup coklat
 ¼ oz (15 ml) sirup crème de menthe
 ¼ oz (15 ml) sirup creme de cacao
 2 oz (60 ml) espresso, atau kopi strong
 6 oz (170 ml) susu yang di steam
 Whipped cream, untuk garnish
 Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Tuangkan ketiga sirup dan espresso ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml). Isi sisa cangkir dengan susu yang di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar mug. Bubuhkan dengan whipped cream. Percikkan dengan taburan bubuk cocoa dan sedikit coklat parut. Sajikan.



www.bradleyintheclouds.net

99

I like to do weird things in the shower, like drink my coffee, brush my teeth and drink a smoothie. It's good time management.

Michelle Williams

67 PUMP SPICE LATTE



• Komposisi

1 shot espresso
Susu yang sudah di-steam
Sirup pumpkin 2 pumps
Sirup vanilla 1 pump
1 shot espresso
Susu yang sudah di-steam
Sirup pumpkin 2 pumps
Sirup vanilla 1 pump

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir, setelahnya berturut-turut masukkan susu yang sudah di-steam, sirup pumpkin dan vanilla. Tambahkan *whipped cream* di atasnya, lalu bubuhkan *cinnamon* sebagai sentuhan akhir



www.dba.ru

68 CRÈME CARAMEL LATTE

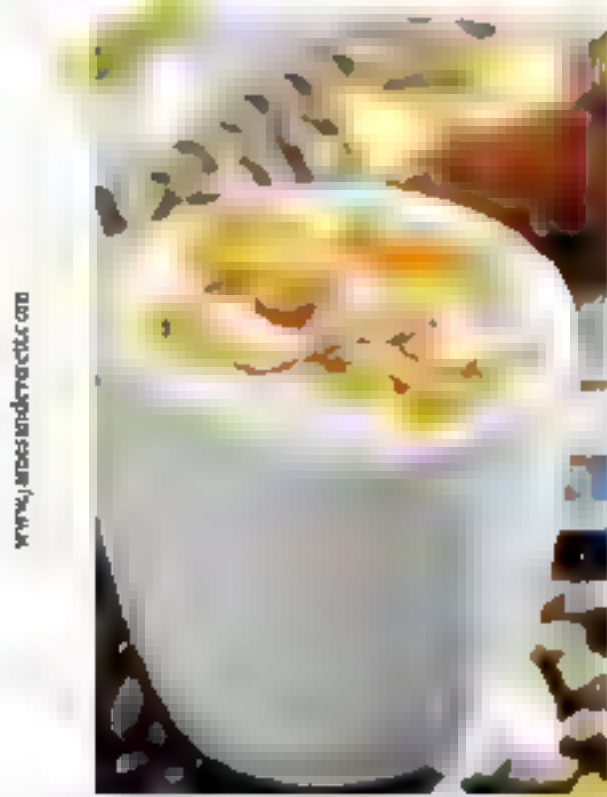


• Komposisi

$\frac{1}{4}$ oz (atau 7 ml) sirup Torani vanilla
 $\frac{1}{4}$ oz (14 ml) sirup Torani caramel
29 ml espresso
Susu yang sudah di-steam

• Cara

Tuang espresso langsung ke dalam cangkir berukuran 12 oz (atau 350 ml), setelahnya masukkan sirup caramel. Tambahkan dengan susu yang sudah di-steam sebagai lapisan atasnya lalu bubuhkan sirup Torani vanilla sebagai *topping*. Sajikan.



www.annesandmarcel.com



69 CLASSIC VANILLA LATTE

www.ottencoffee.com



• Komposisi

- 2 shots espresso
- 8 oz (236 ml) susu yang sudah di-steam
- 1 oz (29 ml) sirup vanilla

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir, masukkan susu yang sudah di-steam, lalu tambahkan sirup vanilla. Sajikan.

70 SUGAR-FREE JAVA CHAI LATTE



• Komposisi

- 7 oz (210 ml) susu yang di-steam
- ½ oz (20 ml) premium sugar free chai tea concentrate
- 2 oz (60 ml) espresso atau kopi hitam
- 1 batang kayu manis
- Bubuk kapulaga atau pala, untuk garnish

• Cara

Steam atau panaskan susu. Tuangkan susu yang sudah di-steam ke dalam mug latte berukuran besar dan tambahkan *chai tea concentrate* plus espresso



www.ottencoffee.com

segar ke dalamnya. Setelahnya, aduk dengan batang kayu manis. Taburkan bubuk kapulaga atau bubuk pala sebagai *garnish*.

DID YOU KNOW?



PROCAFFEINATING

(n.) the tendency to not ~~scare anything~~ ~~unusually~~ ~~had a cup of coffee~~

2ND

most traded product in the world

Daily consumption of coffee worldwide

1600 MILLION

cups a day

KATEGORI

Flavoured



DO YOU KNOW?

Marocchino adalah minuman yang berasal dari Alessandro Alliani. Disebutkan dalam resepnya, komposisinya terdiri dari satu shot espresso, bubuk cocoa dan susu yang di-steam. Di beberapa daerah di utara Italia, kadang minuman

coklat panas yang kental. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah 1 shot espresso, 1 sendok teh bubuk cocoa, dan 1 sendok teh susu yang di-steam.

Untuk membuatnya, tuang espresso ke dalam cangkir, tambahkan bubuk cocoa dan susu yang di-steam. Aduk rata dan sajikan.



71 MELYA

• Komposisi

- 1/3 espresso
- 1 sendok teh madu
- 1 sendok teh bubuk cocoa asu (yang tidak dimaniskan)
- Susu yang di-steam
- Cream

• Cara

Seduh espresso. Dalam mug kopi, masukkan 1 sendok teh bubuk cocoa,

celupkan sendok teh ke dalam madu lalu taburkan lelehannya ke dalam mug berisi bubuk cocoa tadi. Seduh kopi langsung ke dalam cangkir, aduk madu dan cocoa sembari kopi diseduh. Tuangkan kopi tadi ke dalam cangkir berisi madu, aduk. Bubuhkan cream di atasnya. Sajikan.

72 MAROCCHINO

• Komposisi

- 20-25 ml espresso
- 10-15 ml coklat panas
- 25 ml susu yang di-steam
- Bubuk fat cocoa

• Cara

Tuangkan coklat panas yang kental ke dalam cangkir. Seduh espresso, lalu tuangkan langsung ke dalam cangkir berisi coklat panas tadi. Tambahkan susu yang sudah di-steam ke atas minuman. Percikkan dengan bubuk cocoa, tambahkan dengan cream jika suka. Sajikan.



73 TURTLE MOCHACCINO

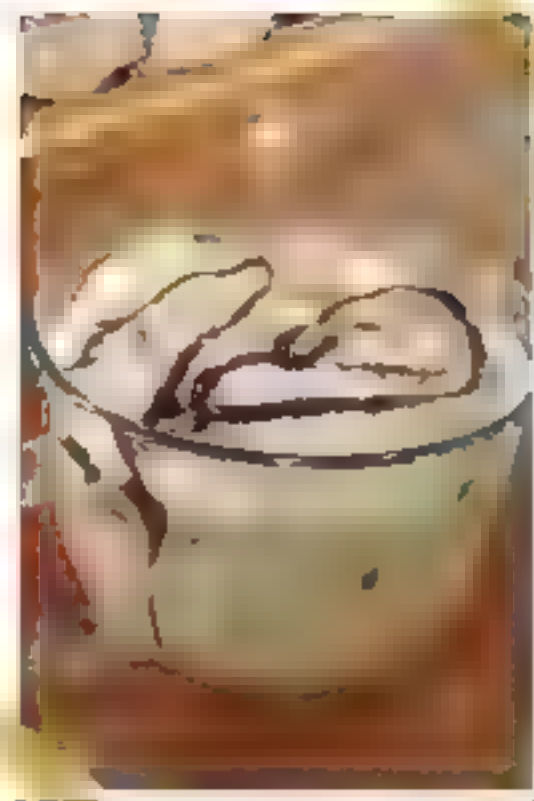


• Komposisi

2 oz (60 ml) espresso panas,
atau kopi bercitarasa kuat
1 oz (30 ml) sirup caramel
1 oz (30 ml) sirup rasa
hazelnut
1 oz (30 ml) sirup coklat
6 oz (170 ml) susu yang di-
steam

• Cara

Tuang dan campurkan espresso dan semua sirup ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml) atau gelas panjang. Isi sisa gelas dengan susu yang di-steam. Aduk dan sajikan.
Note, Seperti namanya, maka minuman ini pun sebaiknya diseduh dan dinikmati secara perlahan.. seperti turtle.



www.greensidecoffee.com

DID YOU KNOW?



Di Spanyol, café con mie
makan malam. Café con

kombinasi kopi dan madu



74 CAFÉ CON MIEL



www.minecoffee.com

• Komposisi

2 cangkir kopi
1/4 cangkir susu
4 sendok makan madu
1/8 sendok teh ekstrak vanilla
1/8 sendok teh bubuk kayu
manis
Pala

• Cara

Campurkan semua bahan, lalu panaskan dalam api rendah cukup membuat semua komposisi hangat saja. Jangan sampai mendidih. Aduk rata untuk meleburkan madu. Tuangkan ke dalam mug yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Sajikan.



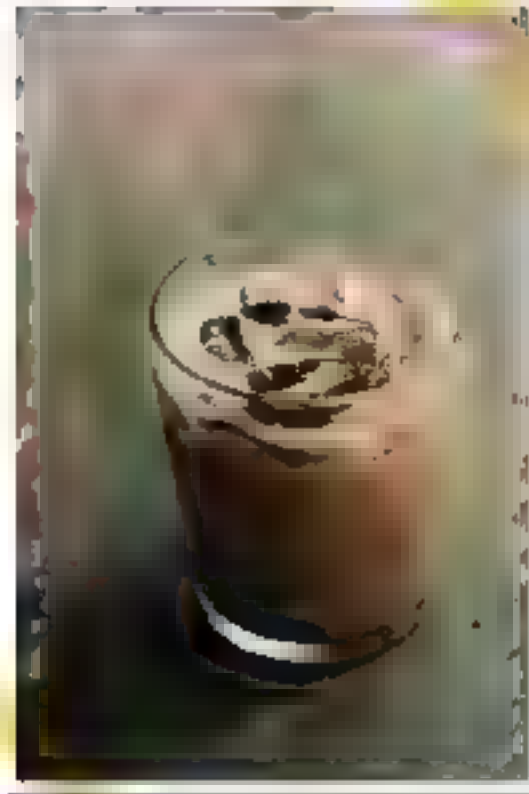
75 CAFÉ MOCHA

• Komposisi

- 8 oz (240 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong
- 2 sdm hot chocolate
- $\frac{1}{2}$ cangkir susu yang di-frothing
- Whipped cream, untuk garnish
- Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Masukkan kopi dan hot chocolate ke dalam mug berukuran besar, aduk rata. Panaskan susu dan frothing. Tuangkan susu yang sudah di-froth tadi ke atasnya. Bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Untuk menyempurnakan, taburkan bubuk *cocoa* sebagai sentuhan akhir. Sajikan.



www.churipress.com

76 CAFÉ DE OLLA

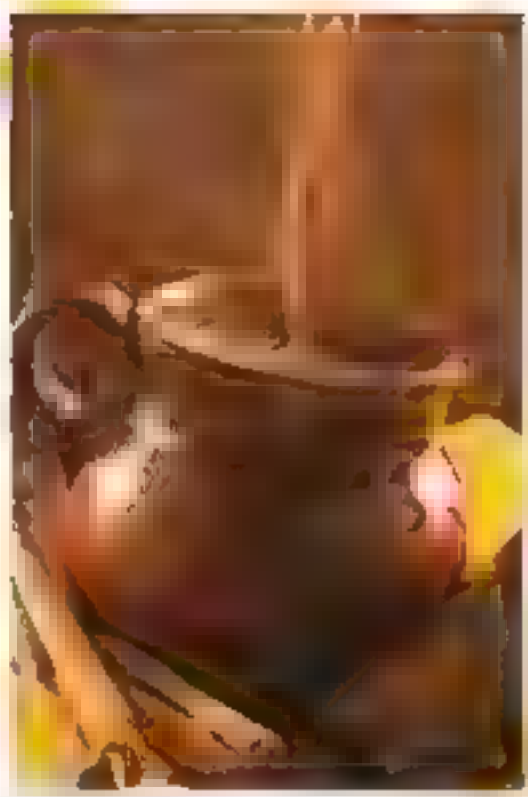


• Komposisi

- 6 cups air
- $\frac{2}{8}$ cup, atau 2 oz, atau 60 ml bubuk kopi (medium course)
- 1 batang kayu manis
- 4 sdm brown sugar (gula merah)

• Cara

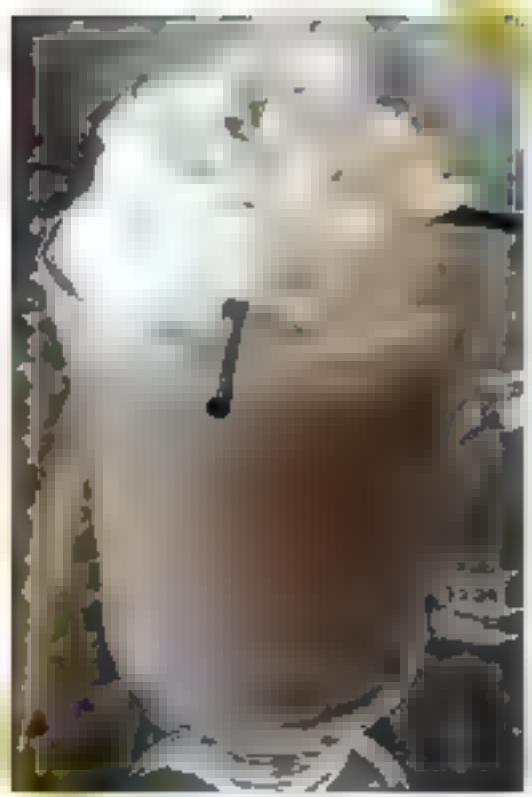
Panaskan air sampai mendidih. Ketika mendidih, masukkan bubuk kopi, cinnamon dan gula. Panaskan selama kira-kira 30 detik. Aduk rata, lalu sajikan dalam mug.



www.churipress.com



77 MILLIONAIRE'S MOCHACCINO



• Komposisi

½ oz (15 ml) sirup rasa orange
 ½ oz (15 ml) coffee-flavored syrup
 2-4 oz (60-113 ml) espresso panas
 atau kopi bercitarasa strong
 4 oz (113 ml) susu yang di-froth
 atau di steam
 Whipped cream, untuk garnish
 Biji kopi, untuk garnish

• Cara

Campurkan sirup ke
 dalam mug cappuccino.
 Tambahkan espresso
 setelahnya. Masukkan
 susu yang di-stream
 atau di *froth* sebagai
 campuran akhir
 Untuk sentuhan
 akhir, sendokkan atau
 bubuhkan *whipped cream*
 di atasnya, taburkan
 beberapa biji kopi
 sebagai pemanis.

78 AMARETTO MOCHACCINO



• Komposisi

1-2 oz (30-60 ml) sirup rasa
 coklat
 4-5 oz (113 ml-145 ml) susu yang
 di-steam
 2 oz (15 ml) espresso panas atau
 kopi bercitarasa strong
 ½ oz (15 ml) sirup rasa almond
 Whipped cream, untuk garnish
 Chocolate sauce, untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat
 dan susu yang di-steam
 ke dalam mug cappuccino
 berukuran 12 oz (340 ml),
 mug *tempered glass*, lalu *froth*
 untuk mencampurkan kedua
 bahan. Lalu secara perlahan



tambahkan espresso dan
 sirup rasa almond ke dalam
 susu coklat yang sudah
 di-froth tadi. Bubuhkan
whipped cream di atasnya.
 Lumurkan *chocolate sauce*
 untuk menyempurnakan.
 Sajikan.

99

I like
 cappuccino,
 actually. But
 even a bad cup
 of coffee is
 better than no
 coffee at all.

David Lynch



70 BROWN COW CAPPUCCINO



www.studcalryag

• Komposisi

- 8 oz (90 ml) susu yang di-steam
- 8 oz (90 ml) susu yang di froth
- 2 oz (60 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
- $\frac{1}{2}$ - 1 oz (15-30 ml) B-52 syrup
- $\frac{1}{2}$ - 1 oz (15-30 ml) white chocolate syrup

• Cara

- Tuangkan susu yang di-steam ke dalam mug kaca berukuran 12 oz (340 ml). Sendokkan susu yang di-froth ke atas susu yang di-steam tadi. Masukkan espresso panas dan semua sirup secara perlahan—atau dengan memiringkan mug. Sajikan panas.

80 MINT CAPPUCCINO



• Komposisi

- 1 oz (30 ml) sirup crème de cacao
- 1 oz (30 ml) sirup creme de menthe
- 2-4 oz (60-118 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
- Chocolate curls, untuk garnish
- Chocolate-mint candy wafers, untuk disajikan

• Cara

- Masukkan dan campurkan semua sirup dan espresso di dalam mug cappuccino, aduk rata. Hias dengan coklat serut (chocolate curls), tambahkan chocolate-mint candy wafers di sisinya untuk menyempurnakan keseluruhan komposisi. Sajikan



www.studcalryag

DID YOU KNOW?



NEW HAWAIIAN KONA

STIMULATING MOUNTAIN

yang bisa ditanami kopi. Kopi Kona adalah kontribusi Amerika

Kopi Kona adalah kopi dunia

perkopian di dunia. Kopi jenis ini tumbuh dengan

lingkat baik di wilayah

yang sejajar ekuator bumi

yang memang dikenal

memiliki iklim sangat baik

untuk kopi. Dan Hawaii

adalah salah satu wilayah

yang berada di garis itu

menjadikannya sebagai

tempat ideal untuk

memanen biji kopi.

81 CAFÉ CON LECHE



• Komposisi*

2/3 cup (170 ml) bubuk kopi segar
2 cups (250 ml) air mendidih
2 cups (250 ml) susu
4 batang kayu manis
Gula

*Untuk 4 cups

• Cara

Masukkan bubuk kopi ke dalam Frenchpress, tuangkan air mendidih ke dalamnya. Biarkan selama kira-kira 5 menit, atau sampai ampas kopi turun ke dasar French press. Setelahnya tekan untuk

memisahkan kopi dengan ampas. Panaskan susu di dalam saucepan, tambahkan batang kayu manis. Sambil menunggu mendidih, aduk dengan perlahan. Setelahnya, singkirkan batang kayu manis tadi. Masukkan kopi ke dalam campuran susu, aduk. Lalu bagi rata ke 4 cangkir, tambahkan batang kayu manis baru di dalam masing-masing cup. Tambahkan gula jika suka.

Note: Café con Leche merupakan salah satu cara paling populer di Meksiko dan Spanyol untuk menyajikan kopi.

82 FUNKY FRAPPÉTINI



• Komposisi

1 1/2 oz (45 ml) espresso
1 oz (30 ml) coffee-flavored syrup
1/2 oz (15 ml) simple syrup
1 1/2 oz (45 ml) vodka
6 ice cubes
Sirup coklat
Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat ke dalam gelas martini—yang sudah didinginkan sebelumnya—secara spiral. Masukkan ice cubes dalam *cocktail shaker*. Tuangkan vodka, coffee-flavored syrup, simple syrup, *whipped cream* dan espresso ke dalam shaker. Guncangkan dalam ritme teratur. Sajikan dalam gelas, jangan lupa garnish dengan bubuk *cocoa*.



www.milikimilikia.com

KATEGORI

Iced



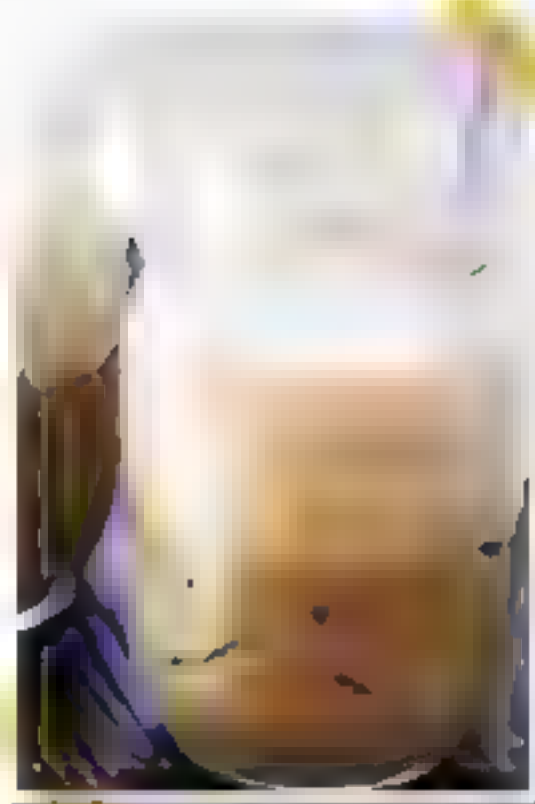
83 GREEK FRAPPE COFFEE

• Komposisi

- 8-4 sendok teh bubuk kopi instan
- 2-4 sendok teh gula
- 2-6 oz (59-177 ml) air
- 2-6 oz (59-177 ml) susu
- Es

• Cara

Campurkan bubuk kopi, gula dan sekitar 50 ml air dalam blender carafe atau shaker. Guncangkan cukup keras agar bahannya menyatu dan berbusa. Di dalam tumbler terpisah, masukkan es sampai memenuhi kira-kira 2/3 wadah. Tuangkan kopi yang sudah dicampurkan



www.ottentcoffee.co.id

tadi ke dalam tumbler. Tambahkan air lagi dan/atau susu jika suka. Sajikan dan nikmati.

DID YOU KNOW?



Rumahnya Greek Frappe ditemukan pertama kali di tahun 1957 di event tahunan "Nescafeau" International Perdiman perwakilan Nestle saat itu tidak bisa menemukan air panas yang diperlukan untuk membuat kopi. Karenanya mereka pun menggunakan es dingin sejak itu. Minuman dingin yang sega dan foamy ini menjadi sangat populer di Yunani, terutama di saat-saat musim panas dimana udara gerah melanda. Meski "berasal" dari Yunani tapi minuman ini juga sudah mulai menyebar di

84 JAPANESE ICED COFFEE

• Komposisi*

- KOMPOSISI
- 4 sendok makan bubuk kopi (medium grind)
- 230 gram air
- 8 ice cubes
- Gula/cream/susu/sirup caramel (jika suka)

*Untuk 2 cups

• Cara

Panaskan air. Tempatkan kertas filter pada dripper. Basahi kertas filter lalu buang air

hasil bilasan. Masukkan batu es pada server atau teko, letakkan dripper di atasnya. Masukkan 2 sendok kopi bubuk pada dripper. Tuangkan sedikit air dan biarkan selama 30 menit, biarkan kopinya blooming. Lanjutkan menuang air seperti metode pour over biasa. Ketika air berhenti menetes, singkirkan dripper dari server. Sajikan.



www.ottentcoffee.co.id

99

Where coffee is served, there is grace and splendor and friendship and happiness.

Sheikh Abd Al-Kadir,

In Praise of Coffee, 1587



85 ESPRESSO ICE

• Komposisi

$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) espresso
atau kopi bercitarasa kuat
3 cups (675 gram) es
yang sudah dihancurkan
(crushed ice)
3 iris lemon, untuk
garnish
Gula pasir (optional)

• Cara

Campurkan espresso dengan es dalam blender atau shaker sampai benar-benar lumat dan lembut. Jika suka, gosok gosokkan gelas dengan irisan lemon. Basahi gelas lalu celupkan dalam piring kecil berisi gula agar tepi gelas menempel sedikit gula. Tuangkan espresso yang sudah di blend dengan es tadi ke dalam gelas. Sajikan dengan irisan lemon di tepinya, sugar cube dan straw jika suka.

86 ICED MOROCCAN



• Komposisi

4 oz (113 ml) kopi (dengan metode Pressed)
2 oz (60 ml) sirup Moroccan atau $1\frac{1}{2}$ oz sirup rasa cinnamon dan $\frac{1}{2}$ oz oz sirup rasa hazelnut
16 ice cubes
4 oz (113 ml) susu
4 oz (113 ml) susu coklat
Bubuk kayu manis, untuk garnish
Butiran coklat, untuk garnish

• Cara

Masukkan kopi dan sirup ke dalam gelas berukuran 16 oz (500 ml) yang sudah didinginkan dan



dusi es. Masukkan susu dan susu coklat. Garnish dengan taburan bubuk kayu manis dan butiran coklat.



*Resep diambil dari La Prima
Tazza, Lawrence, Kansas

87 ICED ALEXANDER MINT

• Komposisi

- 4 oz (118 ml) kopi (dengan metode Pressed)
- 2 oz (60 ml) sirup crème de cacao
- 2 oz (60 gram) crushed ice—es yang sudah dihancurkan
- 4 oz (118 ml) susu
- 4 oz (118 ml) susu coklat
- Pala, untuk garnish
- Butiran coklat, untuk garnish

• Cara

Tuangkan kopi dan sirup crème de cacao ke dalam gelas berukuran 16 oz (500 ml) yang sudah didinginkan dan diisi es. Masukkan susu dan coklat susu. *Garnish* dengan pala dan butiran coklat. Sajikan.



88 MAZAGRAN

99

A morning
without coffee
is like sleep.

Unknown

• Komposisi

- 1 cup espresso atau black coffee
- $\frac{1}{2}$ cup jus lemon (atau menurut selera)
- Gula pasir
- Es

• Cara

Campurkan kopi dengan jus lemon. Tambahkan gula sesuai selera. Tuangkan ke dalam cangkir. Masukkan es ke dalamnya. Garnish dengan irisan lemon di tepinya. Sajikan.



www.trendanlay.pl

89 JAVA MOJO

• Komposisi

Irisan lemon
2 sendok teh (6 gram) gula
8-10 daun mint
2 sendok makan (30 ml) jus
lime
8 ice cubes
1 ½ white rum
2 oz (60 ml) espresso atau
kopi hitam pahit
Club soda

• Cara

Dinginkan gelas panjang,
lalu gosok-gosokkan dengan
potongan irisan lemon.
Setelahnya celupkan dalam
mangkuk kecil berisi gula

agar tepi gelas lengket
dengan gula. Masukkan daun
mint segar dan jus lemon
di sisa mangkuk yang berisi
gula tadi, lumatkan daun
mint secara lembut dengan
belakang sendok. Setelahnya
tuang campuran bahan tadi
ke dalam gelas yang sudah
distanapkan sebelumnya.
Masukkan es ke dalam gelas,
lalu sebagai 'lapisan' terakhir,
masukkan white rum dan
espresso. Isi sisa gelas dengan
club soda jika suka, lalu
garnish dengan irisan lime
atau sedikit daun mint di
tepinya. Sajikan.



www.fancy-edibles.com

90 ICED SOYA-CCINO

• Komposisi

8 oz (240 ml) susu kedelai
4 kubus es kopi*

• Cara

*Untuk langkah sebelumnya,
seduh kopi. Lalu tuangkan
kopi cair ke dalam kubus
cetakan es, bekukan di
dalam freezer

Campurkan susu kedelai
dan es kopi beku ke dalam
blender. Blend sampai
keduanya lumat dan
halus. Setelahnya tuang
campuran tadi ke dalam
gelas. Sajikan.



www.fancy-edibles.com

99

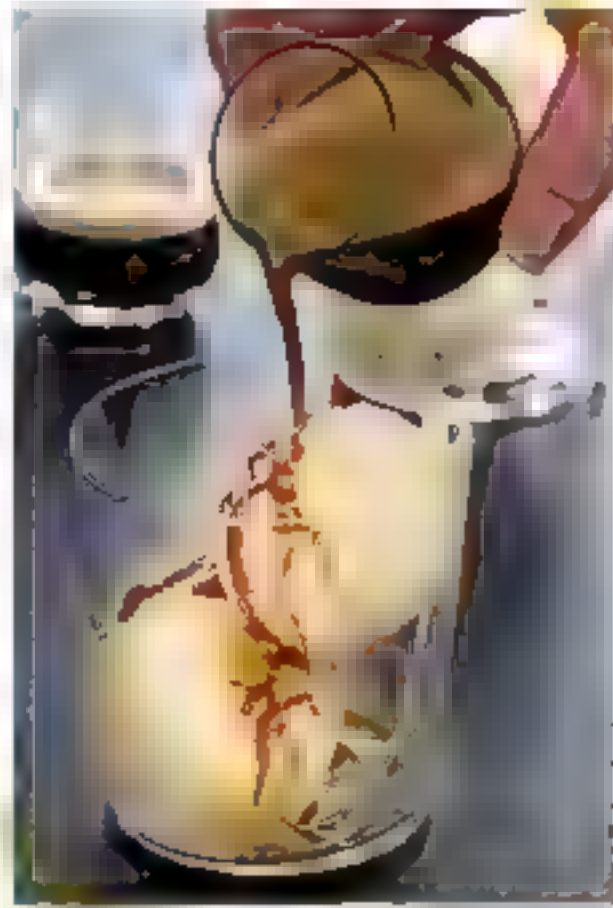
He was my
cream, and I
was his coffee
And when
you poured
us together,
it was
something.

Josephine Baker



DID YOU KNOW?

Marocchino atau latte marocchino, adalah minuman yang berasal dari Alessandria di Italia. Disajikan dalam gelas kecil dan biasanya komposisinya terdiri dari satu shot espresso bubuk, susu dan susu yang di-steam. Di beberapa daerah di utara Italia, kadang minuman ini ditambahkan dengan coklat panas yang kental. Nama Marocchino (atau dalam bahasa Italia disebut *Moroccano*) sendiri diambil dari warnanya—marocchino adalah sebuah jenis bahan kulit berwarna coklat terang yang digunakan di tahun 1930 untuk membuat hair bands.



*Resep adalah courtesy dari Food Network Magazine

91 AFFOGATO

• Komposisi

2 small scoops (sendok kecil) es krim, boleh rasa vanilla atau coklat
1 shot espresso
Dark chocolate iris
Hazelnut cincang

• Cara

Masukkan dua scoops es krim ke dalam cangkir kopi. Setelahnya, tuangkan satu shot espresso atau kopi bercitarasa strong ke atasnya. Jika suka, tambahkan whipped cream sebagai topping. Lalu bubuhkan dengan irisan dark chocolate dan hazelnut yang sudah dicincang tipis. Sajikan.

92 CAFFE MEDICI

• Komposisi

Doppio (2 shots espresso)
Sirup coklat
Kuat jeruk
Whipped cream

• Cara

Masukkan sirup coklat dan kulit jeruk ke dalam cup espresso. Setelahnya seduh espresso langsung ke dalam cup tadi. Aduk lembut untuk mencampurkan. Garnish dengan whipped cream. Sajikan.





93 CAFFE SHAKERATO



• Komposisi

2 oz (60 ml) kopi cold brew
1 oz (30 ml) simple syrup*

• Cara membuat simple syrup:

1 cup gula
1 cup air
Campurkan gula dan air dalam jar, tutup lalu guncangkan agar gulanya larut. Simpan dalam lemari pendingin.

• Cara

Masukkan kopi cold brew dan simple syrup ke dalam cocktail shaker. Setelahnya isi dengan es, lalu guncang dengan cukup hebat selama kira-kira 45 detik sampai sisi luar shaker diliputi embun beku. Tuangkan ke dalam tumbler kecil. Sajikan.

94 NITRO COFFEE



• Komposisi

16 oz (500 ml) kopi cold brew
1 shot nitrogen

• Cara

Tuangkan kopi cold brew ke dalam dispenser atau bejana khusus untuk diinfuskan nitrogen. (Sebaiknya dispenser yang berukuran 500 ml). Tutup rapat dispenser. Sisipkan N2O

charger yang sudah berisi nitrogen. Biarkan terinfusi selama beberapa lama— atau sekitar 30-45 menit (lamanya proses infusi nitrogen ini kembali ke selera masing-masing). Buka lid/penutup charger, lalu injeksikan kopi yang sudah diinfusi nitrogen tadi ke dalam server kopi.



*Resep juga bisa dilihat di sini:
<http://goo.gl/CA4DU>

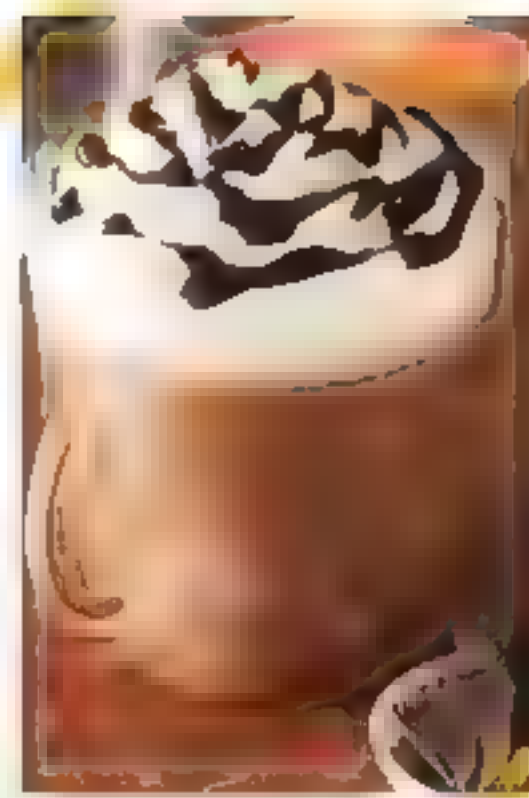
95 ZEBRA MOCHA

• Komposisi

- ½ 1/8 cup espresso
- 15 ml sirup white chocolate
- 15 ml sirup coklat
- Susu yang di steam
- Whipped cream, untuk topping
- Parutan coklat, untuk garnish

• Cara

Campurkan espresso segar dan panas yang baru diseduh bersama semua sirup. Setelahnya masukkan susu yang sudah di steam dan bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Taburkan parutan coklat sebagai *garnish*. Sajikan.



www.fiquera.com

99

One sip of
this will bathe
drooping spirits in
delight beyond the
bliss of dreams."

John Milton





STARBUCKS

- SECRET MENU -



98 COCONUT CREAM PIE FRAPPUCCINO



• Komposisi

Vanilla bean frappucino
Sirup hazelnut
Sirup toffeenut
Whipped cream
Butiran caramel (optional)

• Cara

Siapkan vanilla bean
frappucino (yang
dibuat dengan coconut

milk). Setelahnya
tambahkan 1 pump tall
sirup hazelnut. Lalu
tambahkan 1 pump tall
sirup toffeenut. Sebagai
lapisan terakhir,
bubuhkan dengan
whipped cream.
Taburkan dengan
butiran caramel
sebagai *garnish* jika
suka. Sajikan.



www.starbucksindonesia.com

DID YOU KNOW?



Black Tie merupakan minuman tradisional khas Thailand yang terdiri dari campuran teh hitam dan espresso plus rempah-rempah dan beberapa tambahan bumbu lain. Beberapa rempah yang biasa dicampurkan dalam minuman ini misalnya black tea, air bunga jeruk, bunga lawang, tamarind (asam jawa) yang sudah dilumatkan dan susu kental atau cream. Komposisinya yang penuh bumbu ini membuatnya terlihat dan terasa begitu eksotis.

97 GINGERBREAD CHAI LATTE



• Komposisi

Chai tea Latte
1 pump sirup gingerbread
Whipped cream
Sirup gula (optional)

• Cara

Siapkan chai tea latte—lihat di menu sebelumnya untuk resep membuat chai latte. Setelahnya tambahkan 1 pump tall sirup *gingerbread* di atasnya. Sempurnakan dengan whipped cream, lelehkan sirup gula di atasnya jika suka. Sajikan.



www.starbucksindonesia.com

DID YOU KNOW?



Chocolate turtle macchiato disukai karena komposisinya yang *nutty* dan berisi caramel yang bisa dikunyah. Karenanya, minuman ini pun sebaiknya dinikmati dengan perlahan dan tidak terburu-buru.

Candy cane adalah salah satu tanda bahwa musim Natal yang semarak sudah menjelang. Pemarkahnya tentu saja adalah permen-permen cantik yang biasa mengisi candy bowls atau mangkuk-mangkuk permen yang biasanya diletakkan di restoran, atau dijadikan hiasan di atas pohon Natal atau dilengketkan dalam kartu ucapan. Namun di Starbucks, permen yang cantik juga bisa dijadikan 'garnish' untuk minuman. Menjadikan minuman itu tampil semarak dan menyenangkan.

98 TURTLE MOCHACINO



• Komposisi

2 pumps tall sirup mocha
 2 pumps tall sirup caramel
 Susu
 Espresso
 Extra sirup mocha dan caramel, untuk garnish

• Cara

Masukkan sirup mocha, setelahnya tuangkan sirup caramel. Tambahkan susu (sesuai selera). Tuangkan espresso (minimal 1 shot atau sesuai selera). Bubuhkan dengan foam susu, lalu garnish dengan lelehan sirup mocha dan caramel.



www.jkt.ottencoffee.com

99 CANDY CANE FRAPPUCINO



• Komposisi

Vanilla bean frappucino
 1 pump tall sirup peppermint

• Cara

Siapkan vanilla bean frappucino dalam cangkir. Setelahnya tuangkan sirup peppermint di atasnya. Tambahkan sedikit permen di sisinya sebagai hiasan. Sajikan.



www.luckycharms.blogspot.com

DID YOU KNOW?



Seperti halnya minuman-minuman khas Meksiko dan Amerika Latin lainnya, minuman ini pun sangat kaya akan rempah. Oh, the Latinos really love spices.

www.babble.com



100 MEXICAN HOT CHOCOLATE

• Komposisi

Hot chocolate (dibuat dengan soy milk—tanpa air)
1 pump tall sirup mocha
1 pump tall sirup white mocha
2 pumps tall sirup cinnamon dolce

• Cara

Tuangkan coklat panas ke dalam cangkir—jangan lupa campurkan sedikit bubuk cinnamon di dalam susu ketika steaming susunya. Tambahkan 1 pump tall sirup mocha, setelahnya tambahkan sirup white mocha. Lapisan terakhir, tambahkan 2 pumps sirup cinnamon dolce. Sajikan.

99

Good communication is just as stimulating as black coffee, and just as hard to sleep after.

Anne Morrow
Lindbergh

